

**T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİDE SANATSAL TASARIM
TEKNİKLERİ: MICHELIN YILDIZLI RESTORAN
TABAKLARI ÜZERİNE ARAŞTIRMA**

Yüksek Lisans Tezi

Ece Nur BULUT

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2025

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Ece Nur BULUT

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Gastronomide Sanatsal Tasarım Teknikleri: Michelin Yıldızlı Restoran Tabakları Üzerine Araştırma

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Yüksek Lisans

Tezin Tarihi : 15.04.2025

Sayfa Sayısı : 135

Tez : Doç. Dr. Murat DOĞAN

Danışmanları

Dizin Terimleri : Michelin yıldızı, gastronomi, sanat, tasarım

Türkçe Özet : Gastronomi; sanat, tasarım, gıda bilimi, tarih ve kültür gibi birçok disiplini bir araya getiren çok yönlü bir alandır. Bu araştırma, gastronomi, sanat ve tasarım arasındaki etkileşimi ortaya koymayı, yaratıcı sunumların gastronomideki önemini vurgulamayı amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinden betimsel içerik analizi ve göstergebilim kullanılarak yürütülen çalışmada, Michelin Rehberi'nden farklı yıldız kategorilerindeki toplam 15 restoran rastgele seçilerek tabak sunumları incelenmiştir. Seçilen tabaklar, temel tasarım ilkeleri ve öğeleri çerçevesinde analiz edilmiş; şeflerin tasarım öğelerini dengeli ve yaratıcı biçimde kullandıkları sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen bulguların, gastronomi sektörü ile gastronomi ve

mutfak sanatları öğrencilerine katkı sağlaması hedeflenmektedir.

Dağıtım Listesi : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

Ece Nur BULUT



**T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**GASTRONOMİDE SANATSAL TASARIM
TEKNİKLERİ: MICHELIN YILDIZLI RESTORAN
TABAKLARI ÜZERİNE ARAŞTIRMA**

Yüksek Lisans Tezi

Ece Nur BULUT

Danışman

Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2025

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Ece Nur BULUT

.../.../2025



T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Ece Nur BULUT' un “**Gastronomide Sanatsal Tasarım Teknikleri: Michelin Yıldızlı Restoran Tabakları Üzerine Araştırma**” adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

Üye

Doç. Dr. Murat DOĞAN
(Danışman)

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

.... / / 20..

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Gastronomi; sanat, tasarım, gıda bilimi, tarih ve kültür gibi pek çok disiplini bünyesinde barındırmaktadır. Yiyecek sunumu genellikle şeflerin ressamlarla benzer teknikler kullandığı bir sanat biçimine benzetilmektedir. Tasarım ilke ve öğeleri kullanılarak oluşturulan tabak kompozisyonları, duyguları uyandırarak çok duyulu bir yemek deneyimi yaratmaktadır. Mutfak sanatı, tasarımı işlevsellikle birleştiren bir sanat biçimi olarak giderek daha fazla tanınmaktadır. Michelin rehberi, restoranlara niteliklerine göre bir, iki, üç yıldız vererek yemek yeme deneyimini değerlendirmektedir. Michelin yıldızlı restoranlarındaki yemekler, en yüksek tasarım ve sunum standartlarını örneklemektedir. Bu araştırmanın amacı gastronomi, sanat ve tasarım arasındaki etkileşimi ortaya çıkarmak ve gastronomi açısından mükemmelliğe ulaşmada yaratıcılığın ve sunumun önemini vurgulayarak incelemektir.

Bu araştırmanın yöntemi nitel araştırma yöntemlerinden olan betimsel içerik analizi ve göstergebilim olarak belirlenmiştir. Betimsel içerik analizi verileri oluşturmada kullanılmış ve bir görsel havuz oluşturulmuştur. Çalışmanın bulgularını yorumlamak için ise göstergebilim metodundan faydalanılmıştır. Bu analizde 15 örnek incelenmiş, örneklerin seçiminde uluslararası kapsamda geçerli olan restoran derecelendirme sistemi Michelin Rehberi dikkate alınmıştır. Michelin Rehberi resmi web sitesinde yer alan bir yıldız kategorisinde 3000 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran, iki yıldız kategorisinde 497 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran, üç yıldız kategorisinde 149 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran olmak üzere toplamda 15 adet restoran tabağı belirlenmiştir. Kategorize edilen tabaklar temel tasarım ilke ve öğeleri referans alınarak göstergebilim çerçevesinde yorumlanmıştır. Michelin yıldızlı restoranların tabaklarını analiz ederek tasarım öğelerinin yenilikçi kullanımını, tasarım ilkelerindeki ustalığı ve şeflerin yaratıcılığını gün yüzüne çıkarmak temel hedeftir. Araştırma bulgularında Michelin yıldızlı restoranların tabaklarında şeflerin tasarım ilke ve elemanlarını dengeli bir şekilde kullandığı ve tabak tasarımında tasarım öğelerinin önemli bir yeri olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan analizlerdeki öğretiler ve çıkan sonuçlar hem gastronomi sektörüne hem de gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine ışık tutacaktır.

Anahtar Kelimeler: Michelin yıldız, gastronomi, tasarım, sanat

SUMMARY

Gastronomy encompasses many disciplines such as art, design, food science, history and culture. Food presentation is often likened to an art form where chefs use techniques similar to painters. Plate compositions created using design principles and elements evoke emotions and create a multi-sensory dining experience. Culinary art is increasingly recognized as an art form that combines design with functionality. The Michelin guide evaluates the dining experience by giving restaurants one, two or three stars according to their qualities. The dishes in Michelin-starred restaurants exemplify the highest standards of design and presentation. The aim of this research is to reveal the interaction between gastronomy, art and design and to examine the importance of creativity and presentation in achieving excellence in gastronomy.

The method of this research was determined as descriptive content analysis and semiotics, which are qualitative research methods. Descriptive content analysis was used to create data and a visual pool was created. A total of 15 restaurant plates were determined, including 5 restaurants randomly selected from among 3000 restaurants in the one star category, 5 restaurants randomly selected from among 497 restaurants in the two star category, and 5 restaurants randomly selected from among 149 restaurants in the three star category on the official website of the Michelin Guide. The categorized plates were interpreted within the framework of semiotics, taking basic design principles and elements as reference. The main goal is to analyze the plates of Michelin-starred restaurants and reveal the innovative use of design elements, mastery of design principles, and creativity of chefs. In the research findings, it was observed that chefs used design principles and elements in a balanced manner in the plates of Michelin-starred restaurants, and design elements had an important place in plate design. The lessons learned in the analyses and the results obtained will shed light on both the gastronomy sector and gastronomy and culinary arts students.

Keywords: Michelin star, gastronomy, design, art

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY	ii
İÇİNDEKİLER	iii
TABLolar LİSTESİ.....	v
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vi
ÖNSÖZ.....	vii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ KAVRAMI, TARİHÇESİ VE KAPSAMI

1.1. Gastronomi Tanımı	3
1.1.1. Gastronominin tarihçesi	4
1.1.2. Gastronominin farklı disiplinler ile ilişkisi	7
1.2. Sanat.....	8
1.3. Gastronomi ve Yaratıcılık	10
1.4. Gastronomi ve Sanat	15
1.5. Gastronomi ve Tasarım	17
1.5.1. Temel tasarım öğeleri ve tabak prezantasyonu ilişkisi.....	23
1.5.2. Temel tasarım ilkeleri ve tabak prezantasyonu ilişkisi	30

İKİNCİ BÖLÜM

MICHELIN YILDIZI, TARİHÇESİ, KAPSAMI VE YARATICILIK

2.1. Michelin Yıldızı Tarihçesi, Önemi ve Kapsamı	39
2.2. Yaratıcılık ve Michelin Yıldızlı Restoranlar	40

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Problemi	43
3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi	43
3.3. Araştırmanın Yöntemi.....	45
3.3.1. Veri toplama aracı ve analizi.....	47
3.3.2. Evren ve örneklem.....	48
3.4. Araştırmanın Varsayımları.....	49
3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	49

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

4.1. Bulgular ve Analiz	51
4.1.1. Michelin 1 yıldızlı restoran tabaklarının bulguları	52
4.1.1.1. Michelin 1 yıldızlı restoran tabaklarının uzman görüşleri ve yorumları	61
4.1.2. Michelin 2 yıldızlı restoran tabaklarının bulguları	71
4.1.2.1. Michelin 2 yıldızlı restoran tabaklarının uzman görüşleri ve yorumları	79
4.1.3. Michelin 3 yıldızlı restoran tabaklarının bulguları	89
4.1.3.1. Michelin 3 yıldızlı restoran tabaklarının uzman görüşleri ve yorumları	98
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	109
KAYNAKÇA	111

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Michelin 1 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi	62
Tablo 2. Michelin 2 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi	80
Tablo 3. Michelin 3 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi	98



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Tasarım şeması (Zampollo, 2016)	19
Şekil 2. Tabak tasarımında kullanılan dikey ve yatay çizgiler/noktalar	25
Şekil 3. Haute Cuisine'de yaratıcı süreç (Madeira vd., 2021).....	42
Şekil 4. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1	53
Şekil 5. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2	55
Şekil 6. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3	57
Şekil 7. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4	58
Şekil 8. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5	60
Şekil 9. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1	72
Şekil 10. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2	73
Şekil 11. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3	75
Şekil 12. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4	76
Şekil 13. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5	78
Şekil 14. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1	90
Şekil 15. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2	92
Şekil 16. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3	93
Şekil 17. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4	95
Şekil 18. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5	97

ÖNSÖZ

“Gastronomide Sanatsal Tasarım Teknikleri: Michelin Yıldızlı Restoran Tabakları Üzerine Çalışma” adlı yüksek lisans tezimi yazma sürecinde bana destek olan danışman hocam Sayın Doç. Dr. Murat DOĞAN’a, tezin gelişme aşamasında fikirleri ve desteğiyle bana güç veren Sayın Arş. Gör. Büşra Meltem TÜRKMEN hocama, hayat boyu desteğini hissettiğim annem Gülşen İKİBUDAK’a ve tüm stresimi omuzunda yumuşatan canım eşim Ensar BULUT’a teşekkürlerimi borç bilirim.

Ece Nur BULUT

İstanbul, 2025

GİRİŞ

Gastronomi, yiyecek hazırlama sanatı ve bilimi olarak kabul edilse de yemek pişirme tekniklerinin ötesine geçerek yemeğin kültürel, tarihsel ve sosyal boyutlarını içermektedir. Yemek pişirmek, sadece bir gastronomik faaliyet değil aynı zamanda kültürün ve medeniyetlerin oluşumunda önemli bir rol oynamıştır. Yeme-içme alışkanlıkları toplumun kimliğini ve değerlerini yansıtır. Bu da kültürün medeniyete dönüşmesinde belirleyici bir faktördür. Gastronomi, toplumsal yapıları ve kültürel mirası yansıtan bir araç olarak işlev görmektedir (Yılmaz, 2017). Çok disiplinli bir alan olan gastronominin insan evrimi ve gıda ile ilişkisi, büyük ölçüde teknolojik ve sosyoekonomik etmenlerle şekillenmiş, kıtlıktan bolluğa doğru bir evrim geçirmiştir. Bir toplumun veya kültürün daha iyi anlaşılabilmesi, onun beslenme alışkanlıklarını ve yiyecek tüketme biçimlerini incelemekle mümkün olmaktadır (Guerrero vd., 2010).

Gastronominin sanat, tasarım ve yaratıcılık gibi farklı disiplinlerle birleşmesi, alanın kapsamını önemli ölçüde genişletmiş ve derinleştirmiştir. Bu kesişim, gastronomiyi sadece bir yemek hazırlama sürecinden öteye taşıyarak estetik ve yenilikçi birer ifade biçimi haline getirmiştir. İnsanlar, kendilerini ifade edebilmek için iletişim kurma ihtiyacı duymuş ve bu süreçte sanatı bir ifade aracı olarak kullanmaya başlamışlardır. Sanat, duyguları ve düşünceleri aktarabilmenin en güçlü yollarından biri olarak evrim geçişmiş, her dönemde farklı formlar alarak insanlara yeni ve özgün ifade biçimleri sunmuştur (Öznülür, 2024). Gastronomi ve yaratıcılık, şeflerin teknik becerilerini, kültürel bilgi birikimlerini ve sanatsal içgüdülerini kullanarak mutfak sınırlarını zorlamasıyla etkileşime girmiştir. Mutfaktaki yaratıcılık, mutfak ilkelerinin derinlemesine kavranması ve yenilikçi bir şekilde yeniden şekillendirilmesini gerektirmektedir (McIlroy, 2015).

Görsel sanatçılar anlamı iletmek için renk, doku gibi tasarım prensiplerini kullanırken, şefler de benzer şekilde bir temayı ya da hikâyeyi anlatmak için malzemeleri ve tabakları kullanmaktadır. Bu sebeple, yemek ile kültür arasındaki bağ sanatsal bir ifade biçimi olarak anlam kazanmaktadır. Modern mutfak uygulamalarında şefler sadece yemek pişiren kişiler olmanın ötesine geçerek tüm duyuları uyandıran, yemek yeme deneyimini bir sanat formuna dönüştüren yaratıcı kişiler olarak kabul edilmektedir (Myhrvold, 2011; Manola ve Koufadakı, 2020).

Tabak sunumu, mutfak sanatlarının temel bir unsurudur. Yemek deneyimini yalnızca görsel açıdan zenginleştirmekle kalmaz, aynı zamanda yemeğin estetik ve duyuşal değeriğini vurgulayarak yiyeceğin algısını da geliştirir. Yiyeceklerin lezzet algısına en büyük katkıyı görsel unsurlar sağlamaktadır. Temel tasarım öğeleri ve ilkeleri gibi tasarım prensipleri, tabak sunumunda oldukça önemlidir. Yiyeceklerin görsel düzeni, lezzet ve erişilebilirlik gibi unsurlar hakkında bilgi verir ve bunlar yeme davranışlarını etkileyebilir. Tasarım prensipleri kullanılarak oluşturulan tabak tasarımları, yemek yemenin duyuşal deneyimine katkıda bulunarak o yemeği çok duyulu bir sanat biçimine dönüştürür (Piqueras-Fiszman vd., 2011).

Gastronomi, sanat ve tasarım arasındaki bağlantının en belirgin ve dikkat çekici örneği Michelin yıldızı sistemidir. 20. Yüzyılın başlarında oluşturulan bu yıldız sistemi, gastronomi dünyasında yaratıcılık ve mutfak yeteneklerinin en yüksek standardını belirleyen bir değerlendirme aracı olmuştur. Bir şefin Michelin yıldızı kazanması, kariyerinde önemli bir dönüm noktasıdır ve sektördeki prestijini arttıran bir başarıdır (Ferguson, 2004). Michelin rehberi tarafından verilen bir, iki veya üç yıldız hem şeflerin hem de restoranlara ziyarette bulunan anonim denetçilerin özverili çalışmasının sonucudur. Michelin Rehberinin yıldız verme kriterleri resmi olarak açıklanmamaktadır. Bunun yerine her restoran, özgünlüğünü ve yaratıcılığını koruyarak sektörde standartlaşmaktan kaçınmayı hedeflemektedir.

Bu tez, özellikle tabak sunumu ve Michelin yıldız sistemine odaklanarak gastronomi, sanat ve tasarım arasındaki etkileşimi araştırmıştır. İçerik ve semiyotik analizler yoluyla, bir, iki ve üç yıldızlı kategorilerde Michelin yıldızlı restoran tabaklarında kullanılan tasarım ilkelerini ve öğelerini incelemiştir. Bu tabakları analiz ederek, mutfak mükemmelliğini ve yenilikçiliği tanımlayan temeldeki sanatsal ve yaratıcı süreçleri ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ KAVRAMI, TARİHÇESİ VE KAPSAMI

Bu bölümde incelenecek konular, gastronominin tanımından başlayarak, gastronominin tarihsel gelişimi, disiplinler arası ilişkileri ve gastronomide yaratıcılık temalarını kapsamaktadır. Bu konular, gastronominin sadece bir yemek hazırlama süreci olmadığını, aynı zamanda sanat ve tasarım ile yakından ilişkisi olduğunu ortaya koymuştur. Gastronomiyi daha geniş bir perspektiften anlayarak yemek pişirmenin ötesinde bir değer taşıdığını gösterecektir.

1.1. Gastronomi Tanımı

Gastronominin insan evrimi ve gıdayla olan ilişkisi, temel olarak teknolojik ve sosyoekonomik faktörler sebebiyle kıtlıktan bolluğa doğru ilerlemiştir. İnsan aynı zamanda dünyada yiyeceklerini sosyal normlara, modalara, inançlara veya geleneklere göre hazırlayan tek türdür. Bir kültürün ya da toplumun anlaşılması, onun beslenme biçiminin veya yiyeceklerini hazırlama ve tüketme şeklinin incelenmesi yoluyla elde edilir (Guerrero vd., 2010).

Etimolojik olarak “gastronomi” kelimesi Antik Yunanca *gastér* (mide) ve *nomos* “yasa” kelimelerinden türetilmiştir ve bu nedenle kelime tam olarak “mideyi düzenleme sanatı veya yasası” anlamına gelmektedir (Rojas-Rivas vd., 2020). Tarihsel bulgulara göre, bu kavram ilk olarak Akdeniz Bölgesi’nde en eski şarap ve yemek rehberi olan Antik Yunanda MÖ 4.yüzyılda Archestratus tarafından yazılmış bir kitapta kullanılmıştır (Bağırhan Özşeker, 2016; Şahan, 2022, s. 160). Günümüzde kullanılan gastronomi kelimesi ise ilk olarak 1801’de Fransız Joseph Berchoux’un yazdığı “Gastronomy or Human From Farm to Table” adlı eserinde literatüre girmiştir (Oktay, 2018; Özbay, 2019; Şahan, 2022).

Gastronomi terimi, Türkçeye 1990’lı yıllardan sonra Fransızcadan girmiştir ve Türk Dil Kurumu sözlüğünde iki farklı şekilde tanımlanmıştır: ilki “*yemeği iyi yeme merakı*” ikincisi ise “*sağlığa uygun, düzenli, hoş ve lezzetli bir mutfak sistemi.*” Bu kapsamda gastronomi bazılarının göre özenle hazırlanmış, şık sofralarda sunulan lezzetli ve rafine yiyecek ve içecekler, diğerlerine göre ise iyi yemek yapma sanatını ifade etmektedir (Samancı, 2020, s. 93).

Gastronominin yaygın olarak kabul gören tanımı Brillat-Savarin tarafından önerilen ve gastronominin sadece yemeğin hazırlanmasıyla ilgili olmadığını, aynı zamanda insanın onu nasıl, kiminle, nerede ve ne zaman tükettiğiyle de ilgili olduğunu belirten tanımıdır (Brillat-Savarin, 2004). Adı geçen yazara göre gastronomi, "yiyecek ve içeceklerin doğasını ve bunların uygun kombinasyonlarını bilme sanatıdır" ve bu da hem bilgi hem de yaratıcılıkta derin köklere sahip olduğunu gösterir. Bu tanım, gastronominin bilimsel anlayış ve sanatsal ifadeye olan ikili odağını vurgulamaktadır (Lemonnier, 2004). Daha güncel tartışmalarda, gastronominin kapsamı, sürdürülebilirlik, sağlık ve gıda etiği gibi unsurları da içerecek şekilde genişlemiştir (Fischler, 2011). Richards ise gastronomiyi yemek pişirme, hazırlama, sunma ve yemenin yansımaları bir süreci olarak tanımlamıştır (Richards, 2002).

Modern akademik terimlerle gastronomi, genellikle hazırlanmasından, sunumundan tüketimine ve kültürel önemine kadar her yönüyle gıdanın incelenmesi olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım, yalnızca gıda hazırlamada kullanılan mutfak tekniklerini değil, aynı zamanda gıdanın nasıl algılandığını ve beğenildiğini etkileyen daha geniş sosyo-kültürel bağlamları da kapsamaktadır (Telfer, 2002).

Gastronominin ne olduğunu anlaşılması, tanımlanması ve kavramsallaştırılmasında bir anlaşmazlık vardır. Gastronomi, yalnızca yemek yapmak, yemek pişirmek veya yemeği tatmak açısından değerlendirmek gibi sınırlı anlamları kapsamaz. Aslında, yemek pişirme ve pişirme teknikleri daha çok “mutfak sanatları” terimiyle ilişkilidir (Samancı, 2020, s. 92).

1.1.1. Gastronominin Tarihçesi

Larousse Gastronomique kitabı Türkçe yayınının önsözü şu şekilde başlamaktadır: “*Tarihi ve kültürü olmadan gastronomi, rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır. Sofra zevkleri sanatı, sürekli gelişme göstermektedir (...) Mutfak, kökleri olmadan ruhsuz sayılır. Geçmiş, mutfak sanatının ayrılmaz bir parçasıdır. İlham verir, esin kaynağıdır, kendini aşmaya teşvik eder. Öyle ki, günümüz aşçıların becerileri, Guillaume Tirel'den Gouffé'ye, Carême'den Alexandre Duma'ine, Fransız Mutfağı'nın tarihini biçimlendirenlere çok şey borçludur. Mutfağın tarihini anlatmak, bir medeniyetin yapı taşlarını oluşturarak mutfağı geliştiren insanlardan söz etmektedir. Anlık bir haz yaratan, kısa sürede tüketilen bir sanat olarak mutfak, zamanın süzgecinden geçen bir beceriyi günümüze taşır.*” (Gürsoy, 2014, s. 7).

Tarihçi Felipe Fernandez-Armesto, “Food A History” kitabında insanın tarihsel evriminde yemekle ilişkisinin sekiz önemli devrimle oluştuğunu açıklamıştır. Birinci devrim, pişirmekle başlamıştır. İnsanoğlu bu icadı ile diğer tüm canlılardan farklı bir konumdadır. Sonraki evrim, yemeğin sadece yaşamı devam ettirmek için zorunlu bir ihtiyaç olarak algılanmayıp sosyal bir olgu haline gelmesiyle oluşmuştur. Üçüncü evrim, hayvanların evcilleştirilmesidir. Dördüncü evrim, tarımın başlamasıdır. Beşinci evrim, yeme eyleminin sosyal bir farklılaşma aracına dönüşme sürecidir. Altıncısı, gıda malzemelerinin uzun yollar kat ederek başka yerlere götürülmesi ile oluşan kültürel alışverişin doğurduğu etkileşim ve değişimdir. Yedincisi, ekolojik devrimdir. Devrim süreci Amerika’nın keşfiyle başlamıştır. Sonuncusu ise 19. Yüzyılda başlayan ve hala devam eden endüstriyel ürün olma sürecidir (Fernandez-Armesto, 2001).

İnsanoğlunun beslenme süreci incelendiğinde ilk insanların toplayıcılık ile uğraştıkları daha sonra avcı olarak yiyecek bulma yöntemleri kullandıkları bilinmektedir. Tarımın gelişmesiyle insanlar yerleşik hayata geçmiş ve avlanmak yerine ihtiyacı olduğu eti, hayvanlarını evcilleştirerek karşılamıştır (Doğan ve Özdemir, 2022). Sonraki dönemlerde yabani hayvanları, balıkları, doğal yetişen meyveleri, ağaç yapraklarını ve bitki köklerini yemişlerdir ve yiyecek bulabilecekleri yerlere gitmişlerdir (Maviş, 2003; Yıkılmış vd., 2024, s. 2).

Paleolitik çağda (MÖ 600.000-10.000), insanlar avcıdır. İnsanoğlunun erken dönemlerdeki en büyük icadı taşları yontarak kesici uçlar ve kenarlar elde etmesidir. Bu yenilik, insanların hayvanları avlamalarını ve onları parçalara ayırmasını mümkün kılmıştır (Gürsoy, 2014, s. 16). Paleolitik ve Mezolitik çağlarda insanoğlu, mağaralarda barınarak avcılık ve toplayıcılık ile hayatta kalmıştır. Üst Paleolitik çağda ise kaba aletler, dönemin önemli gelişmelerinden biri olarak kayda geçmiştir (Uyanık Çirkin, 2022, s. 85). Ateşin icadıyla birlikte insanlar yemek pişirmeye başlamış ve yemeğin lezzetini arttırmak için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Yemek kültürü gelişmeye devam etmekle birlikte ilk olarak hayvanların kemiklerinden üretilen daha sonra metal kaplara dönüşen mutfak gereçleriyle gelişmiştir. Yemek pişirme sanatının temelleri Mezopotamya’da atılmış, zaman içerisinde Anadolu ve Çin mutfacı olarak ayrılarak gelişimine devam etmiştir (Özdemir ve Altınar, 2019, s. 2).

Antik uygarlıkların yükselişleriyle birlikte gastronomi yeni boyutlar kazanmıştır. Mezopotamya'da, Yale Mutfak Tabletleri (MÖ 1700'e tarihlenmektedir) gibi erken yazılı kayıtlar, Mezopotamya yemeklerinde et, balık, sebze ve baharatların kullanımına dair metinler sunan ayrıntılı tarifleri içermektedir (Bottero, 2004). Bu tabletler, lezzeti artırmak için çeşitli otların ve baharatların kullanımını vurgulayarak, dönemin sofistike mutfak uygulamalarına dair fikirler sunmaktadır. Benzer şekilde, antik Mısır hem günlük yaşamda hem de dini uygulamalarda yemeğe büyük önem vermiştir. Ekmek ve bira temel gıda maddeleridir ve tanrıların onuruna gösterişli ziyafetler verilmektedir (Kiple, 2000). Mezar resimleri ve yazıtlar balık, incir, nar ve bal gibi çeşitli yiyeceklerin mevcut olduğunu ortaya koymaktadır (Kiple, 2000).

İpek Yolu ve Akdeniz ticaret rotaları gibi ticaret ağlarının genişlemesi, gastronominin evriminde önemli bir rol oynamıştır. Egzotik baharatlar, meyveler ve pişirme teknikleri kıtalar arasında seyahat ederek yerel mutfakları zenginleştirmiştir (Dalby, 2003). Örneğin, Roma İmparatorluğu döneminde Güney Asya'dan Orta Doğu ve Avrupa'ya tarçın ve karabiberin getirilmesi lezzet profillerini alt üst etmiştir (Dalby, 2003). Gastronomi tarihinin şekillenmesinde Anadolu coğrafyası önemli bir rol oynamıştır. Hatti, Lidya, Hitit, Urartu gibi eski uygarlıklara ev sahipliği yapan bu bölge, Roma ve Yunan gibi büyük uygarlıkları da barındırmıştır. Bu uygarlıkların her biri, kendine özgü mutfak geleneklerine sahip olup, Anadolu'nun zengin mutfak kültürüne katkıda bulunmuştur (Işkın, 2022, s. 63).

Toplumlar ilerledikçe gastronomi de evrimleşmeye devam etmiştir. Orta Çağ, büyük ölçüde Haçlı Seferleri ve genişleyen ticaret nedeniyle Avrupa, Arap ve Asya mutfak geleneklerinin bir karışımını tanıtmıştır (Kiple, 2000). Mutfakla ilgili yapılan tartışmaların büyük bir kısmı, genellikle yalnızca üst sınıfların yemek tercihlerine odaklanmıştır çünkü bu sınıf, istedikleri gıda seçeneklerini seçme lüksüne sahiptir. Zenginler, su içmenin yanı sıra şarap eşliğinde pasta da tüketebilmektedir. Ancak yoksul köylüler için böyle bir seçenek yoktur. Onlar genellikle sınırlı ve temel besinlerle yetinmek zorundadırlar (Dewitt, 2006, s. 18).

20. ve 21. yüzyılda Ferran Adrià gibi şefler ve Hervé This, Nicolas Kurti gibi bilim insanlarının öncülüğünde gelişen moleküler gastronomi, bilimi sanatla harmanlayarak yiyeceklerin ne olabileceğine dair sınırları zorlamıştır (Kurti ve This, 2006). Nicolas Kurti'nin "Yıldızların içindeki sıcaklığı biliyoruz, ancak suflenin içindeki

sıcaklığı bilmiyoruz" sözü bilim ve yemek pişirme sanatı arasındaki kesişimi vurgulamaktadır (Kurti, 2000). Bu sözünden sonra gıdanın yapısını nasıl inceleyebileceğini ve değiştirebileceğini merak ederek araştırmaya başlamıştır. Araştırmaları sonucunda gıdayı bileşenlerine ayırabileceği, farklı formlara sokabileceği yöntemler üzerine çalışmalar yapmıştır.

1.1.2. Gastronominin Farklı Disiplinler ile İlişkisi

Gastronomi; bilim, kültür, ekonomi ve sürdürülebilirlik gibi çeşitli alanlarla kesişen çok yönlü bir disiplindir. Bu alanların her biri, yiyecek ve yemek yeme konusunda bütünsel bir bakış açısı sunarak, kendi uygulamasını ve teorik temellerini zenginleştirmektedir (Montanari ve Staniscia, 2009). Gastronomi ve bilim arasındaki ilişki, özellikle moleküler gastronomi aracılığıyla, mutfak inovasyonunu geliştirmek için bilimsel bir çerçeve sağlar. Gastronomi disiplininin birçok farklı alanla etkileşim içerisinde çalışması gerektiği düşünülmektedir. Örneğin, yiyeceğin tarihsel gelişimi bağlamında tarih disiplini ile iş birliği yapması, ayrıca yiyeceklerin bölgelere göre değişen özellikleri nedeniyle coğrafya disiplini ile ortak çalışılması gerekmektedir (Uçuk, 2017, s. 21).

Hervé This, “Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor” adlı kitabında, pişirmenin kimyasal süreçlerinin anlaşılmasının mutfak sanatlarını nasıl dönüştürebileceğini vurgulamaktadır (Kurti ve This, 2006). Barham ve diğerleri, çalışmalarında, ısı transferi ve emülsifikasyon gibi fiziksel prensiplerin hem dokuyu hem de lezzet profillerini iyileştirerek yeni pişirme yöntemleri geliştirmenin ayrılmaz bir parçası olduğunu tartışmaktadır (Barham vd., 2010). Dahası, moleküler gastronomi gıda güvenliği ve kalitesini kontrol etmeye yardımcı da olmaktadır. Örneğin, Lopez-Alt'ın The Food Lab'daki araştırması, pişirme sırasında sıcaklığın hassas bir şekilde kontrol edilmesinin, yemeklerin duyuşal özelliklerini artırırken gıda kaynaklı hastalıkları nasıl önleyebileceğini göstermektedir (Lopez-Alt, 2015).

Gastronominin evrimini anlamak için tarih bilimi oldukça önemlidir. Gastronominin tarihsel gelişimi, toplulukların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarıyla paralel bir seyir izlemiştir. Örneğin, tarıma dayalı yerleşik hayata geçiş ile birlikte yiyeceklerin depolanması, pişirilmesi ve sunulmasında yeni yöntemler geliştirilmiştir. Bu süreç, mutfak kültürünün ve evrimini ve yemeklerin tarihsel bağlamdaki önemini

anlamak için kritik bir öneme sahiptir (Montanari ve Staniscia, 2009). Bu bağlamda tarih disiplininin gastronomi ile olan ilişkisi, yiyeceklerin evrimini anlamak için oldukça önemlidir. Eski uygarlıklarda yiyeceklerin hazırlanış biçimleri, yemek kültürlerinin gelişmesi ve yiyeceklerin toplumlar arası farklar göstermesi, gastronomi ile tarihin birleştiği önemli bir noktadır (Işkın, 2022).

Psikoloji ve gastronomi; tercihler, istekler ve yemekle ilgili karar verme gibi yeme davranışının psikolojik yönleri ile ilişkilendirilmekte ve gastronomi alanında önemli inceleme alanları sunmaktadır. Yemeğe yönelik duygusal ve bilişsel tepkiler, bireysel deneyimler ve toplumsal etkiler tarafından şekillendirilir (Rozin, 2002). Ayrıca bilinçli yeme ve yemeğin refah üzerindeki psikolojik etkisine artan odaklanma, gastronomi ile ruh sağlığı arasındaki bağlantıyı vurgular (Kristeller ve Wolever, 2011).

Temel bir ihtiyaç olan insan gıdasının karmaşıklığına, sağlık, biyolojik, beslenme, kimya, felsefe, ekonomi, sosyoloji ve tarih ile ilgili yaklaşımlara kadar farklı perspektiflerden yaklaşılabilmektedir. Yaşamın vazgeçilmez bir koşulu olan yemek, içinde yer aldığı sosyokültürel bağlamın aracısıdır. İnsanoğlu ve kültür, bedenin sunduğu yapı ve olanakları kullanarak doğal ortamda gelişmektedir.

Gastronominin disiplinler arası yapısı, karmaşık toplumsal sorunları ele almasına olanak tanımaktadır. Diğer disiplinler ile ilişkisi bilimsel yenilik, kültürel koruma, ekonomik kalkınma veya sürdürülebilirlik yoluyla olsun, insanın yiyeceklerle etkileşimlerini anlamak ve iyileştirmek için hayati bir araç görevi görmektedir (Montanari ve Staniscia, 2009).

1.2. Sanat

Sanat, tarih boyunca farklı zaman dilimlerinde değişik anlayışlarla şekillenmiş ve çeşitli isimlerle tanımlanmıştır. Bu süreç içerisinde sanatın tanımı değişmiş, anlamı çeşitlenmiş ve işlevi de farklılık göstermiştir (Sarı, 2018, s. 132). Tolstoy'a göre sanat, sanatçının kendi yaşadığı duyguları belirli semboller ve ifadeler aracılığıyla başkalarına aktarmasıdır. Bu aktarım sürecinde, izleyiciler de sanatçının duygularından etkilenmektedir ve kendi deneyimlerine katmaktadır (Büyükdüvenci, 2006).

İnsanlar, kendilerini ifade etmek için iletişim kurma zorunluluğu hissetmiş ve bu süreçte sanatı da bir ifade biçimi olarak benimsemişlerdir. Sanat, duyguları ve

düşünceleri aktarmanın en etkili yollarından biri olarak zaman içerisinde farklı formlar kazanmış ve her dönemde kendini dönüştürerek insanlara yeni ifade biçimleri sunmuştur (Öznülüer, 2024, s. 168). Sanatın kökenleri en eski insan medeniyetlerine kadar uzanır ve erken dönem sanatsal ifadenin en önemli biçimlerinden biri mağara resimleri ve oymalarıdır. Bu eserlerin hem sembolik hem de ritüel amaçlara hizmet ettiğine, erken dönem insanların çevrelerini, inançlarını ve sosyal yapılarını anlama ve ifade etme çabalarını yansıttığına inanılmaktadır (Wynn ve Coolidge, 2012).

Mağara resimleri, en az 40.000 yıl öncesine dayanan bilinen en eski sanat biçimleri arasındadır. Fransa'daki Lascaux mağaraları ve İspanya'daki Altamira gibi yerlerde bulunan bu resimlerde hayvanlar, insan figürleri ve soyut semboller tasvir edilmiştir. Birçok bilim insanı bu sanat eserlerinin ritüelistik veya şamanistik uygulamaların bir parçası olduğuna inanmaktadır (Lewis, 2004).

Sanat olgusu sürekli bir evrim içerisinde olsa da tarihsel süreç boyunca bir dizi stil, teknik ve tema değişmeden günümüze kadar ulaşmıştır. Örneğin taş yontusu gibi yapım teknikleri veya insan-hayvan figürlerinin betimlemeleri, geçmişten günümüze geçerliliğini korumuştur. Bu unsunlar sanatın evriminde süreklilik sağlayan temel bileşenler arasında yer almaktadır (Sarı, 2018). Taş oymaları, küçük figürler ve aletler gibi diğer taşınabilir sanat biçimleri de tarih öncesi toplumlarda önemlidir. Bu nesneler yalnızca dekoratif değildi; birçoğu sembolik anlamlarla doluydu. En ünlü örneklerden biri, Avrupa'nın dört bir yanında bulunan ve doğurganlığı veya tanrısallığı temsil etmiş olabilecek küçük kadın heykelleri olan Venüs figürleridir (Wynn ve Coolidge, 2012). Bu oymaların erken dönem insanların bilişsel ve sosyal uygulamalarının bir parçası olabileceğini öne sürerek, sanatın toplumsal kimliği ve sosyal uyumu şekillendirmedeki rolünü vurgulamaktadır. Mağara resimleri, taş oymaları veya nesne biçiminde olsun, erken dönem sanatı insanın hayatta kalması, toplumsal yapılar ve maneviyatla derinden bağlantılıdır. Bu sanat eserleri hem bir ifade aracı hem de kültürel bilgi ve değerleri korumak için bir araç olarak hizmet etmiştir ve tarih öncesi atalarımızın yaşamları ve inançları hakkında derin içgörüler sunmuştur (Wynn ve Coolidge, 2012).

1.3. Gastronomi ve Yaratıcılık

Gastronomi ve yaratıcılık, şefler teknik becerilerini, kültürel bilgilerini ve sanatsal içgüdülerini kullanarak mutfak sınırlarını zorladıkça dinamik bir şekilde kesişmektedir. Mutfaktaki yaratıcılık yalnızca doğaçlama yapmakla ilgili değildir; mutfak prensiplerinin derinlemesine anlaşılmasını ve bunları yenilikçi bir şekilde yeniden yorumlama becerisini gerektirmektedir. Monchicourt'un belirttiği gibi, mutfak yaratıcılığı tat, doku ve sunum gibi duysal unsurlar arasında uyum sağlamayı ve aynı zamanda yemek yiyenlerde duygusal tepkiler uyandırmayı içerir (McIlroy, 2015, s. 2).

“Mutfak sanatları” ifadesi; yemek bilimi, yemek hazırlama ve pişirme becerileri, estetik ve mutfak kültürünü harmanlayan bir disiplin olarak geniş çapta kabul gören mutfak ve sanatın birleşimidir. Modern zamanlarda, bir mutfak uzmanının yemek konusunda uzmanlaşmış bilgi ve becerilerinin yanında kültürel ve sanatsal bilgiye de sahip olması beklenmektedir (Robinson ve Beesley, 2010). Hegarty ve O'Mahony (2001), “gastronomi”nin sanatsal bir aktivite olduğunu ve yemek için yapılan tüm hazırlıkların sadece tüketim amaçlı olmadığını, aynı zamanda statü, ritüel ve sanatı da içerdiğini öne sürmektedir. Balazs (2002) film, drama ve moda endüstrileri gibi mutfak sanatlarının da esas olarak yaratıcı endüstriye ait olduğuna inanmaktadır.

Kültürel değişim mutfak inovasyonunun önemli bir itici gücüdür. Fransız ve Japon tekniklerinin füzyonu gibi farklı mutfaklardan unsurları birleştiren şefler, küresel etkilerin yaratıcı ifade potansiyelini nasıl genişlettiğini gösterir. Bu süreç yalnızca tatları harmanlamakla ilgili değildir, aynı zamanda geleneksel yöntemleri yeniden düşünmek ve bunları yeni bağlamlara uyarlamakla ilgilidir (Worsley, 2015). Moleküler gastronominin rolü, bilimin gastronomide yaratıcılığı nasıl geliştirdiğini örneklemektedir. Yaratıcı bir şef, zihnini tüm belirlenmiş kurallardan çıkarıp özgürleştirebilen ve malzemeleri farklı şekilde ele alarak yemeğe daha fazla anlam verebilen yemek sanatçısıdır (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Kaliteli restoranlarda tarz ve tasarım yaratmak bir farklılık kazandırmaktadır. İyi bir yemeği karakterize eden şey sadece lezzet ve aroma değil, pişirme sürecindeki yenilik ve yaratıcılıktır. Bu nedenle gastronomide mutfak sanatına ilişkin bilgilerden

ve aynı zamanda yemekten keyif almaktan yararlanılmaktadır (Fagliari, 2005). Hennessey ve Amabile (2009), yaratıcılığın nesneleri olarak bireyin içsel motivasyonunun ön plana çıktığını, bunun da yapılan işin kendisinden duyulan zevk, ilgi ve kişisel meydan okumayla ilgili olduğunu belirtmektedir. İçsel motivasyon, yapılan işe katılımı tetikler. Yaratıcılık, mutfak sanatlarının beceri, sanat veya bilgi açısından gelişiminin özüdür. Söz konusu çalışmalar aynı zamanda mutfak sanatlarının çeşitliliğine de dikkat çekmektedir.

Gastronomideki yaratıcılık, benzersiz ve unutulmaz yemek deneyimleri sunma arzusuyla şekillenmektedir. Genellikle yenilebilir sanat olarak tanımlanan yemeklerin görsel sunumu, burada kritik bir rol oynamaktadır. Şefler, birden fazla duyuyu harekete geçirerek, sadece lezzetli değil aynı zamanda görsel olarak da büyüleyici yemekler hazırlar ve yemek yiyenlerde kalıcı bir izlenim bırakmayı amaçlamaktadır (Bittman, 2015). Mutfak sanatları, derin tarihi anlamı olan ve yaşamın her alanına değinen küresel çapta bir konu haline gelmiştir. Dolayısıyla mutfak sanatlarında yaratıcılığın üç güncel olarak yeni mutfak, füzyon mutfağı ve moleküler mutfak değerlendirilmektedir.

1.3.1. Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak)

Fransa'dan devrim niteliğinde bir mutfak hareketi olan Nouvelle Cuisine, klasik haute cuisine'in katı kurallarına bir yanıt olarak 1960'ların sonu ve 1970'lerde ortaya çıkmıştır. Bu yeni stil, tazeliği, sadeliği ve lezzetlerin özgünlüğünü savunarak, kaliteli yemek yemenin küresel algısını dönüştürmüştür. Hareket yalnızca tarifleri değiştirmekle ilgili değil, aynı zamanda yemeğin nasıl tasarlandığı, hazırlandığı ve sunulduğu konusunda felsefi bir değişimi temsil etmektedir (Gastronomos, 2023).

Nouvelle Cuisine akımı, gastronomi dünyasında önemli bir dönüşüm yaratmış ve mutfak ile yemek pişirmenin statüsü, zanaatkarlıktan sanata doğru evrilmiştir. Bu etki, gösterişli şehir restoranlarından ünlü şeflerin mutfaklarına, yerel küçük kasaba marketlerinin organik reyonlarına kadar her alanda izlenmiştir (Kaçan, 2022). Pişirme teknikleri arasında, malzemelerin besin değerlerini ve dokularını koruyan buharda pişirme ve haşlama yer almaktadır. Nouvelle Cuisine ayrıca porsiyon boyutlarını küçülterek, müşterileri tadım menüsünün çeşitliliğini tatmaya teşvik etmiştir. Birden fazla küçük tabak sunma konsepti, üst düzey yemek yemenin bir özelliği haline gelerek

şeflerin çok yönlülüklerini ve yaratıcılıklarını sergilemelerine olanak tanımıştır (Gastronomos, 2023). Nouvelle Cuisine'in ilkelerinden biri de yemeğe görsel ve sanatsal yaklaşımdır. Tabaklama, genellikle izlenimci sanattan esinlenen yemeklerle deneyimin temel bir parçası haline gelmiştir. Bu hareket, birden fazla duyuyu harekete geçirerek sunumun, tadın ve hatta aromanın uyumlu bir şekilde çalışarak daha üst düzey bir yemek deneyimi sunmasını sağlamayı amaçlamıştır (Rao vd., 2003).

Rao, Monin ve Durand (2003), yeni mutfak hareketinin şefleri yalnızca teknisyenlerden ziyade mucitlere dönüştürmeyi amaçladığına işaret etmektedir. Yeni mutfağın savunucuları, araştırmaları için klasik mutfağın temellerinden de yararlanmışlardır. Fransa'nın en ünlü şeflerinden Bocuse ve Chapel, şefleri Escoffier'in tekniklerini takip etmek yerine yeni tarifler yaratılmasının gerekliliğini öne sürmüştür. Bu nedenle yeni mutfak şefleri kavramsal ve avangardtır. Rao, Monin ve Durand (2003) Haute Cuisine ve Nouvelle Cuisine arasında altı unsuru dikkate alarak ayrım yapmaktadır. Bu unsurlar; mutfak retorisi (yemeklerin isimleri), pişirme yöntemleri, malzemelerin seçimi, şefin rolü, menünün organizasyonu ve yemek sunumu şeklinde ifade edilmektedir.

Nouvelle Cuisine mutfak retorisi yeniliği ve hayal gücünü vurgulamaktadır. Nouvelle Cuisine malzemeleri Fransız mutfağında kullanılan geleneksel tereyağı kullanımını azaltarak sağlıklı çeşitleri içermektedir. Nouvelle Cuisine şefleri yenilikçi veya yaratıcı rolündedir. Menüler kısa ve basittir çünkü düşük malzeme stoğu ve taze malzemeler ile yapılmaktadır. (Rao vd., 2003). Freedman (2008), Nouvelle Cuisine akımının toplumda kabul görmesinin başlıca sebeplerini zariflik, hafiflik, sağlık odaklı olmak, lezzet zenginliği ve özgünlük özelliklerinde bulmaktadır (Uçuk, 2017).

1.3.2. Füzyon Mutfacı

Yenilikçi yemekler yaratmak için çeşitli kültürlerden mutfak geleneklerinin, tekniklerinin ve malzemelerinin harmanlanmasını temsil etmektedir. Füzyon mutfağın gelişimi küreselleşme ve kültürel alışverişlerle derinden bağlantılıdır (Janer, 2007; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Tarihsel olarak, füzyon mutfağı, baharatların, malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin değiş tokuş edildiği İpek Yolu gibi eski ticaret yollarına dayanmaktadır. Ancak, çağdaş bağlamda, genellikle kozmopolitliğin bir ürünü ve küreselleşmiş gıda manzarasının bir yansıması olarak görülür. Şefler bugün,

yalnızca yenilik için değil, aynı zamanda yaratıcılık ve kapsayıcılığın bir ifadesi olarak, alışılmadık unsurları birleştirerek sınırları zorlamaktadır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Mutfağın küreselleşmesinin gelişmesinde katkıda bulunan pek çok faktör vardır. Avrupa’da sömürgecinin ve küresel kapitalizmin sebep olduğu değişimlerle dünyanın her yerindeki süpermarketlerde ya da pazar yerlerinde benzer gıda malzemeleri görülmektedir. İnsanların yabancı ülkelere göç etmesiyle birlikte belirli bir kültüre veya coğrafi bölgeye ait mutfaklar başka yerlere de kök salmaya başlamıştır. Göç eden insanlar, kültürel iletişim yoluyla yeni yiyecekler yaratabilecek ve gastronomik küreselleşmeyi teşvik ederek baskın kültüre uyum sağlayabilmelerine rağmen alıştıkları tatları seçme olasılıkları daha yüksektir (Kittler ve Sucher, 2004). Füzyon mutfağının temel özelliği, kültürel sınırları yıkma, lezzetleri, dokuları ve teknikleri daha önce mümkün olduğu düşünülmeyen şekillerde bir araya getirme yeteneğidir (Dube, 2016). Bazı eleştirmenler füzyon mutfağının özgünlüğün kaybolmasına yol açabileceğini savunurken, diğerleri bunu mutfak geleneklerinin heyecan verici bir evrimi olarak görmüştür ve şeflerin deney yapmalarını, yaratıcılıklarını ifade etmelerini desteklemişlerdir (Rojek, 2012).

Füzyon mutfağı, günümüzün giderek küreselleşen dünyasında kültürlerin birbirine bağlılığını yansıtarak küresel gıda endüstrisinde de önemli bir rol oynamaktadır (Paraseghian, 2018). Şeflerin daha çeşitli bir menü sunmalarına, dünyanın dört bir yanından gelen etkilerden yararlanmalarına ve yemek yiyenlere uluslararası lezzetleri yeni yollarla deneyimleme fırsatı sunmalarına olanak tanımaktadır (Gillespie, 2011). Genel olarak füzyon mutfağı, hem farklı mutfak geleneklerinin derinlemesine anlaşılmasını hem de bunları tutarlı yemeklere entegre etme becerisini gerektirdiğinden şeflerin yaratıcılığını ve yenilikçiliğini vurgular (Telfer, 2016). Sürekli popüleritesi, çeşitliliğe ve deney yapmaya değer veren gelişen bir yemek kültürünü yansıtmaktadır. (Rojek, 2012; De Solier, 2013).

1.3.3. Moleküler Mutfak

Fizikçi ve şef Nicholas Kurti tarafından ortaya atılan bir terim olan moleküler gastronomi, kimya ve fizik prensiplerini kullanarak yenilikçi mutfak tekniklerini araştıran ve yaratan bir disiplindir (Kurti ve This, 2006). Kimya ve fizik prensiplerini

kullanarak yemek pişirme ve yemek algısında yer alan süreçleri inceleyen, yemeği bilimle birleştiren bir bilim dalıdır (McGee, 2004). 20. yüzyılın sonlarında Hervé This ve Ferran Adrià gibi isimler tarafından popüler hale getirilmiştir. Alan, dokuları, tatları ve görünüşleri yeni yollarla değiştirebilen teknikler kullanarak, yemeğin hazırlanma sırasında geçirdiği kimyasal ve fiziksel dönüşümleri anlamayı ve değiştirmeyi amaçlamaktadır (This, 2008). Kurti'nin moleküler gastronomi alanındaki çalışmaları, dondurulmuş yemekler oluşturmak veya yenilebilir köpükler oluşturmak için sıvı nitrojen kullanma gibi yöntemleri uygulayarak mutfak uygulamalarını dönüştürerek bilimsel analizi mutfağa getirmiştir (Kurti, 2005; McGee, 2004). Moleküler gastronominin temel bir özelliği, beklenmedik sonuçlar üretmek için hidrokolloidler (örneğin, agar-agar, ksantan zımkı), sıvı nitrojen ve sous-vide pişirme gibi yeni bileşenlerin kullanılmasıdır. Yiyeceğin fiziksel ve kimyasal dönüşümleri gibi birçok küçük ayrıntıyı araştırmaktır. Moleküler gastronomi, sıklıkla yeni dokular ve formlar yaratmak için köpükler, jeller veya sıvı nitrojen gibi alışılmadık malzemeler kullanmayı içerir (Kurti ve This, 2006). Amacı, doku, görsel sunum ve aroma gibi yiyeceklerin duysal yönlerine odaklanarak müşterileri şaşırtmak ve memnun etmektir.

Moleküler gastronomi, tutarlı ve yenilikçi mutfak sonuçları elde etmek için hassas ölçümleri ve kontrollü deneyleri vurgulamaktadır (This, 2005). Şefler bu araştırma sonuçlarına dayanarak geleneksel pişirme yöntemlerini ve bir yemeğin morfolojik yapısını alt üst edip yapı bozumuna uğratabilir, yeni tatlar ve yemek yeme deneyimlerini yeniden inşa edebilirler. Örneğin, küreleştirme gibi teknikler sıvılardan "havyar" yaratabilir veya yemeklerde hafif, havadar dokular oluşturmak için köpük tekniği kullanılabilir (This, 2008; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Kurti, çalışmalarıyla moleküler gastronomiyi hem bilimsel bir araştırma hem de bir mutfak hareketi olarak kurmaya yardımcı olmuştur ve bu hareket o zamandan beri küresel çapta birçok avangard şef tarafından benimsenmiştir (Vega ve Van der Meer, 2015). Bununla birlikte, moleküler gastronomi mutfakta mümkün olanın sınırlarını zorlayarak kaliteli yemek yemenin evrimine önemli ölçüde katkıda bulunmuştur. Moleküler gastronominin etkisi ise bilim ve sanatı harmanlayarak çok duysal yemek deneyimleri yaratan çağdaş restoran menülerinde görülebilir (Rao vd., 2015).

1.4. Gastronomi ve Sanat

Tarih boyunca, yemek konusu, sanatçıların çağlar boyunca iletmek istedikleri ve kaydetmeye değer gördükleri, yaşam hazzı ve paylaşma sevinci veren bir konu olarak tekrar tekrar karşımıza çıkmaktadır. İlk çizimler basit siyah beyaz çizimlerdir. Ancak renklendirme malzemeleri bulundukça ve kullanımları anlaşıldıkça, resimler rengi bünyesine katmış ve hasatları, yemeği ve yemek eylemini temsil eden bazıları zamanlarının şaheserleri haline gelmiştir (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Myhrvold (2011), insanoğlunun tarih boyunca birincil fayda olan temel amaçların yanı sıra zihinleri derinden etkileyen entelektüel ve duygusal yollar ile meşgul eden faaliyetlerde bulunduğunu ifade etmiştir. Bu tür faaliyetlere “sanat” denmektedir. Sanat ve yemek arasındaki ilişki yüzyıllardır araştırılmış ve Escoffier gibi erken dönem şefler, bir yemeğin görsel temellerine ve mutfak unsurlarına dikkat edilmesi gerektiğini savunmuştur (Becker, 2013). Modern tabak sunumu konsepti, tabağın bir tuval, yemeğin ise bir sanat eseri olduğu fikrine dayanmaktadır. Bu konseptte düzenleme ve stil, yemeğin algılanmasını ve tadını önemli ölçüde etkileyen unsurlar arasındadır.

Sanatın temel taşlarından biri olan estetik, duysal algıların sağladığı ilkeleri inceleyen bir bilim ya da haz veren tüm güzel duyguları araştıran bir disiplin olarak tanımlanabilir. Güncel yazılı kaynaklara dayanarak sanatla ilgili ilk teorinin, "Güzellik nedir?" sorusuna felsefi yanıt veren Platon tarafından geliştirildiği söylenebilir. Platon'a göre bir sanatçı/zanaatkarın ürünü, dünyaya yansıyan görüntülerin kopyasıdır. Aristoteles ile devam eden bu anlayış tarzı aydınlanma çağına kadar etkisini sürdürmüştür. O döneme kadar ise bir sanatçıdan beklenen yetenek değil, yaratıcılıktır (Sipahi ve Yılmaz, 2017).

Gastronomi ve sanat uzun zamandır iç içe geçmiş ve yemek sadece bir besin maddesi olarak değil aynı zamanda kültürel ve sanatsal bir ifade biçimi olarak da hizmet etmiştir. Mutfak uygulamalarının sanatsal ilkelerle kaynaşması, yemek hazırlama sunumunun genellikle ritüelistik veya sembolik eylemler olarak görüldüğü erken medeniyetlere kadar uzanmaktadır. Şefler, duygusal tepkileri uyandırmak ve insanların yemek hakkındaki düşünme biçimine meydan okumak için tasarlanmış yemekler hazırlayarak, yemek pişirmeye giderek daha fazla sanatçı zihniyetiyle

yaklaşmaktadır (Manola ve Koufadakı, 2020). Yemek yemek temel bir ihtiyaçtır bu yüzden yemek hazırlamaya hem profesyonel hem de amatör olarak büyük çaba harcanmaktadır. Bu çabanın çoğu beslenme için temel ihtiyacın ötesine geçmektedir çünkü yemek aynı zamanda büyük bir zevk kaynağıdır. Bu da yemeğin sanat olabileceği ile ilgili soruyu akla getirmektedir (Novero, 2010).

Yiyecekler, insan üzerinde özenle seçilmiş kelimeler ya da fırça darbeleri kadar derin şekilde zihni ve duyguları meşgul edebilmektedir. Yiyeceği doğrudan tükettiğimiz için muhtemelen bağımız daha kuvvetlidir. Bu sebeple, yemeğin sanat olamayacağının temel bir sebebi yoktur, tüm doğru ön koşullara sahiptir (Myhrvold, 2011). Gastronominin sanatsal boyutu, yemek pişirme bilimini sanatçıların yaratıcı teknikleriyle birleştiren moleküler gastronomi hareketinde özellikle belirgindir. Bu disiplin, şeflerin yeni dokular, tatlar ve duysal deneyimler yaratmak için malzemeleri moleküler düzeyde manipüle etmelerine olanak tanır. Sferifikasyon, köpürtme ve sıvı nitrojen kullanımı gibi teknikler, yemeğin sunumunu görsel bir sanat eserine benzer bir şeye dönüştürürken, aynı zamanda yemek yiyenlerin yemekleriyle etkileşimlerini de değiştirir. Bu yaklaşım, tıpkı soyut bir sanat eserinin yaptığı gibi, genellikle şaşırtmayı, memnun etmeyi ve düşüncayı kışkırtmayı amaçlar (Houghton, 2009; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Dahası, yemeğin sanat olarak görülen kavramı, yemek pişirmenin teknik yönlerinin ötesine uzanarak kültürel ve duysal önemine değinmektedir.

Görsel sanatçıların anlamı iletmek için renk, doku ve formu kullanması gibi, şefler de bir hikâye anlatmak veya bir temayı iletmek için malzemeleri ve tabakları kullanmaktadır. Bu nedenle, yemek ve kültür arasındaki ilişki, sanatsal bir ortam olarak rolünden ayrılamaz. Çağdaş mutfak uygulamalarında, şefler yalnızca aşçı olarak değil, aynı zamanda tüm duyuları harekete geçiren ve yemek yeme eylemini bir sanat biçimine yükselten yemekler hazırlayan deneyim küratörleri olarak da görülmektedir (Myhrvold, 2011; Manola ve Koufadakı, 2020). Kivela ve Crotts (2006) ile Santich (2007) gastronomi kavramının hem iyi yemek yeme sanatını hem de iyi yemek pişirme sanatını içerdiğini belirtmektedir. Hegarty ve Antun (2007), gerçeği anlamaya çalışması nedeniyle gastronomiyi bir sanat olarak nitelendirirken kimya, fizik ve tarih gibi alanlarla olan ilişkisi nedeniyle bir bilim olarak ele almıştır. Yani gastronominin ustalık ve yetenek gerektirdiği için bir sanat olduğu kabul

edilmektedir. Ayrıca mutfak kapsamında bakıldığında bir bilimdir, laboratuvarından farklı değildir, gözlem ve deneye dayalı bulgular elde edebilmektedir (Hegarty ve Antun, 2010; Çalışkan ve Yılmaz, 2016, s. 33).

1930'larda, yeni disiplin olan gastronominin bir aktarıcı olarak değil, oynaması gereken yeni rolü ilk fark eden Fütüristler tarafından bir sanat olarak görülmeye başlamıştır. Filippo Marinetti'nin başını çektiği Fütürist Yemek Pişirme Manifestosu'nda (1930) savunulan önerilerden bazıları, ideolojilerini takip ederek, o andan itibaren gastronomi ve tasarımın birleşmeye başlayan yollarına işaret etmektedir (Santamarina, 2023). Modernizmin savunucuları tarafından gastronomiye yapılan tek büyük baskı İtalyan Fütüristler arasında gerçekleşmiştir. Halka açık ziyafet ve etkinliklerde insanları şok etmek amacıyla tasarlanmış tuhaf yiyecekler sunulmuştur. Pata, 1932'de Flippo Tomasso Marinetti tarafından yayınlanan Fütürist yemek kitabında “bilimsel ilkelere” dayalı “ideal” İtalyan beslenme düzenini yasaklamak amacıyla “saçma bir İtalyan gastronomi dini” olarak yayınladıkları manifestolarla saldırıya uğratmışlardır. Yüzeysel olarak; Marinetti'nin kitabında yemek, modernist bir yaklaşım olarak gözükmektedir fakat daha yakından incelendiğinde, bir istisna olduğu ortaya çıkmaktadır.

Yaygın zanaatkâr zihniyetini içeren yemek pişirme zanaatının odak noktası ürünün tetiklediği entelektüel ve duygusal etki değil, ürün ve yaratımıdır. Mutfağı bu noktaya getirmek ise Ferran Adria'ya düşmüştür. Adria'nın yemeklerinin asıl mesajı; gastronominin şef ile lokanta arasındaki diyalogudur. Klasik mutfakta bu diyalogun kelime dağarcığı genellikle gelenekler tarafından kısıtlanmaktadır. Adria, tepki uyandıran yeni yiyecekler yaratarak bu kısıtlamaları kırmış ve müşterileri varsayımlarını yeniden değerlendirmek zorunda kalmıştır. Mutfağa yönelik bu entelektüel yaklaşım, Adria'nın restoranı elBulli'nin merkezi haline gelmiştir (Myhrvold, 2011).

1.5. Gastronomi ve Tasarım

Gastronomi ve tasarım, her iki alanın da anlamlı deneyimler yaratmak için yaratıcılık, estetik ve işlevselliği içermesi nedeniyle güçlü ve birbiriyle bağlantılı bir ilişkiye sahiptir. İki disiplin arasındaki sinerji, yemek alanlarının tasarımından

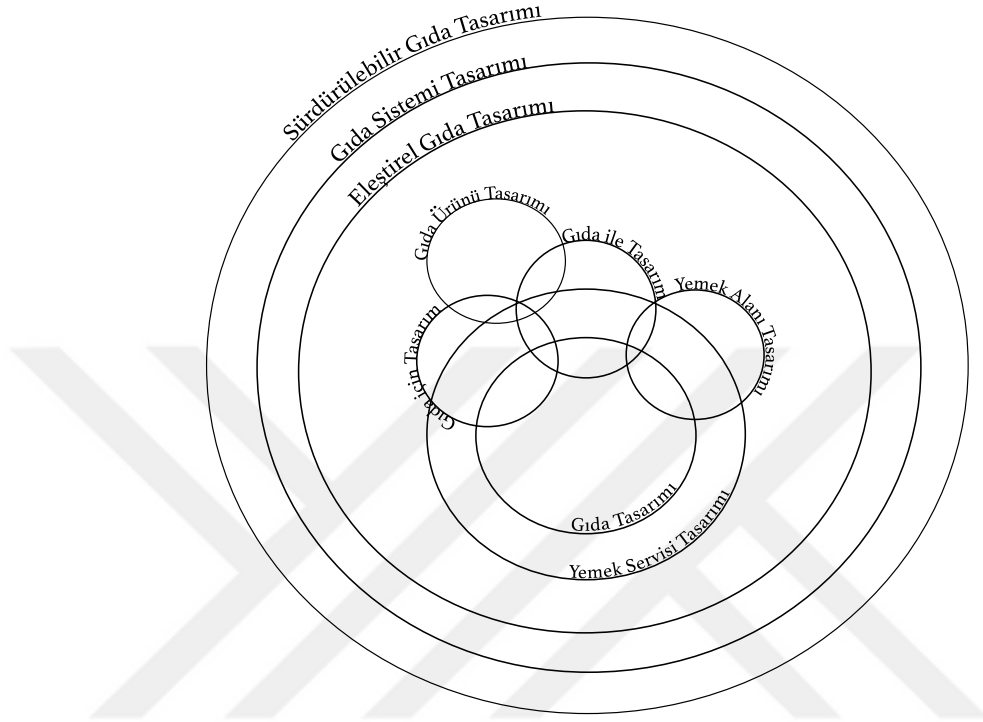
yiyeceklerin görsel sunumuna ve mutfak inovasyonu sürecine kadar gıda endüstrisinin çeşitli yönlerinde belirgindir (Spence vd., 2014).

Gastronomi yalnızca yiyeceklerin hazırlanması ve tadına varılmasıyla ilişkili olmayıp aynı zamanda yemenin estetik, duyuşsal ve deneyimsel boyutlarını da içermektedir. Tasarım, belirli amaçları yerine getirmek veya belirli tepkileri uyandırmak için ürün, ortam ve sistemlerin planlanması ve yaratılmasını ifade etmektedir. Gastronominin temel bir yönü, yemek deneyimini geliştiren renk, denge ve simetri ilkeleriyle elde edilen yemeklerin görsel çekiciliğidir (Klosse, 2014). Yemek tasarımı yapan kişiler, iştahı ve beklentiyi uyaran görsel olarak ilgi çekici tabaklar oluşturmak için bu ilkeleri kullanmaktadır (Spence vd., 2012). Gastronomi, kökeninin kültürel ve tarihsel birleşimini yansıtır ve yiyecek tasarımı yaparken özgünlüğü korumak için bu unsurlardan yararlanır. Örneğin, geleneksel tarifler, yeniliği tanıtırken kültürel mirasa saygı göstermek için modern tekniklerle yeniden yorumlanır (Santich, 2004).

Gastronomi ve tasarım arasındaki en belirgin kesişimlerden biri yiyecek tabaklamadır. Yiyeceklerin tabakta sunulma şekli, genel yemek deneyimini önemli ölçüde etkileyebilir. Şefler, tabaklamanın bir tasarım biçimi olarak sınırlarını zorlayarak tüm duyuları harekete geçiren sürükleyici deneyimler yaratmalarıyla tanınmaktadırlar. Unutulmaz yemek deneyimleri yaratmak beş duyunun (tat, koku, dokunma, görme ve ses) etkileşimine dayanmaktadır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Tasarım, duyuşsal algıyı geliştirmek için dokuları ve tabaklama düzenlemelerini seçerek bunu güçlendirir (This, 2005). Yiyecek tasarımı, tüketim kolaylığı ve tabaklamada pratiklik gibi işlevselliği de dikkate almalıdır (Leonardi, 2010). Gastronomi, yemeklerin sadece güzel olmasını değil, aynı zamanda temel amaçlarına etkili bir şekilde hizmet etmesini sağlamak için bu yönleri bir araya getirir (Spence vd., 2012).

Gıda tasarımını anlamak için önce tasarımı anlamak gerekmektedir. Ürün tasarımı, grafik tasarım, iç tasarımda olduğu gibi gıda tasarımı da bir tasarım disiplini. Sanat, sanatçı ve izleyici için kişiseldir. Her izleyici tarafından farklı yorumlanabilir. Tasarım ise genel olarak evrensel olmalıdır. Ancak istisnalar da vardır. Zampollo (2016) gıda tasarımını “*Gıda tasarımı, basitçe gıda ve tasarım arasındaki bağlantıdır. Gıda ve yemek eylemine yönelik ürün, hizmet veya sistemlerde yeniliğe*

yol açan tasarım sürecidir. Üretim, tedarik, muhafaza ve nakliyeden; hazırlama, sunum, tüketim ve imhaya kadar tüm süreci içerir.” şeklinde tanımlamıştır. Zampollo tüm gıda tasarımı sürecini kapsayan tasarım şeması tasarlamıştır (Şekil 1).



Şekil 1. Tasarım şeması (Zampollo, 2016)

Gıda Ürünü Tasarımı (Food Product Design), tüketicilerin mevcut ve gelecekteki ihtiyaçlarının yanı sıra belirleyicilerinin de katma değerli yenilikçi ve/veya geliştirilmiş gıda ürünlerinin tasarımında kullanılmasına odaklanan pazar temelli bir inovasyon kavramıdır (Van Trijp ve Steenkamp, 1998; Costa vd., 2004). Bu kavramın formülasyonundaki anahtar aşamalar ise ihtiyacın belirlenmesi, ihtiyacın karşılanması için fikir geliştirme, fikri kanıtlayacak ürün geliştirme ve ürünün pazara sunulması, ihtiyacın karşılanmasının iletilmesidir (Urban ve Hauser, 1993; Costa vd., 2004). Malzeme tasarımcılarının gıdayı tasarladığı bu alt disiplinde seri üretim için tasarlanmış yenilebilir ürünler mevcuttur. Gıda ürünü tasarımcısının pringles, makarna, paketlenmiş dondurma, çikolata, atıştırmalıklar gibi genellikle ürün tasarımı veya endüstriyel tasarım konusunda bir geçmişi bulunmaktadır. Gıda malzemesinin

nasıl kalıplandığını, basıldığını vb. süreçleri anlamaktadır. Ayrıca ambalaj tasarımına da aşina olabilir veya bir ambalaj tasarımcısıyla iş birliği yapabilir. Gıda ürünü tasarımcısı genellikle gıda bilimi ve gıda teknolojisi konusunda geniş bir uzmanlığa sahip olmayabilir ya da çok az bilgi sahibi olabilmektedir. Bu nedenle gıda malzemesinin tarifini tasarlamak için gerektiğinde bir aşçı ile iş birliği yapabilmektedir (Zampollo, 2016).

Gıda İçin Tasarım (Design For Food); gıda için tasarım yapan tasarımcılar; sadece tencere, tava, tabak, çatal-kaşık-bıçak takımı ve kaplar gibi ürünleri değil aynı zamanda blenderlar, tost makineleri, fırınlar, buzdolapları gibi gıdayla ilgili pek çok ürünü tasarlamaktadır. Kısacası Gıda İçin Tasarım, yiyecekleri hazırlamak, pişirmek, servis etmek, muhafaza etmek ve taşımak için tasarlanan tüm ürünlerle ilgilidir (Zampollo, 2016).

Gıda ile Tasarım (Design With Food) alt disiplinde mutfak sanatlarının sınırlarını zorlayan şeflerin dehasından çıkan tüm ürünleri inceleyebiliriz. Son yıllarda, dünyanın dört bir yanındaki en yaratıcı şefler, restoranlarında yenilik yapmak için bilimsel bilgiyi kullanmaktadır. Dolayısıyla fırıncılık, hamur işleri, yiyecek dağıtımı ve içecekler gibi tamamlayıcı üretim alanlarında yenilik taleplerini arttırmaktadır (Albors-Garrigos vd., 2013). Gıda ile Tasarım'da ürünler seri üretim için tasarlanmamaktadır. Bunun yerine üretilip kısa süre sonra yenmek üzere tasarlanmaktadır. Örneğin, düğün için hazırlanan pasta siparişi. Bu durumda yemek tasarımcısı kesinlikle mutfak sanatları geçmişine sahip biri, hatta örneğin aşçılık eğitimi almış biri olmalıdır. Buradaki gıda tasarımcısı, yemeğin nasıl yapılacağını bilen ve yapan birisidir (Martinez vd., 2022). Yenilikçi şefler, gıdaya bir nesne olarak bakar ve onunla sanki bir tasarım projesiymiş gibi çalışır. Kullanılabilirliğini, ergonomisini, sanayileşme mantığını, şeklini, malzemelerini, isimlendirmesini, ambalajını ve tasarımını üstlenir. Bu süreç tat, doku, sıcaklık ve renk açısından yeni nesneler yaratmayı amaçlamaktadır (Zampollo, 2016).

Yemek Alanı Tasarımı (Food Space Design), yemek mekanlarının yanı sıra yemek pişirme mekanlarını da kapsayan tüm yemek mekanlarının tasarımını içermektedir. Kim vd. (2006) restoranların atmosferinin, iç tasarımının, aydınlatmasının ve yemek alanı düzeninin soyut özelliklerinin, nakit akışı elde etmede, dış görünürlüğü artırmada ve hayatta kalma olasılığını artırmada önemli avantajlar

olabileceğini açıkça ileri sürmüştür. Bu durum özellikle yaşam tarzlarının değişmesi, dışarıda yemek yemenin sıradan hale gelmesi ve müşterilerin restoranın atmosferi ve yemek alanı tasarımıyla ilgili yeni tatlara ve deneyimlere ihtiyaç duyması nedeniyle restoran endüstrisinde geçerlidir (Liu ve Jang, 2009). Yaratıcılık, restoran endüstrisi için özellikle önemlidir çünkü restoranlar, günlük operasyonlarda sürekli yenilenme ve adaptasyon gerektiren güçlü bir rekabetle karşı karşıyadır. Yemek alanı tasarımcıları; mobilya, düzen, ışıklar, müzik vb. dahil olmak üzere restoranı kendisi tasarlamaktadır. Benzer şekilde kafeler, pastaneler ve yiyecek karavanları da içerir. Bir yemek alanı tasarımcısının iç mekân tasarımı veya mimari alanında geçmişî bulunmaktadır. Mekanlardan anlar ve hem yemek alanını hem de pişirme alanını tasarlar (Zampollo, 2016).

Gıda Tasarımı (Eating Design), tüm yeme durumunun tasarlanmasıyla ilgilidir. Genellikle tasarımdan ziyade deneyimin birlikte yaratılmasından bahsedilebilir çünkü etkinlikleri üreten ve yönetenler aslında bir “hizmet teklifi” sunmaktadır. Aynı zamanda seyahat ve etkinlik deneyimi tasarımının; beklentiyi, seyahati, sahadaki etkileşimleri, sosyal medya ve çeşitli sosyal dünyalara katılımın aracılık ettiği etkinlik sonrası hatırlama ve niyetleri dikkate alması gerektiği gerçeğini de yansıtmaktadır (Getz, 2019, s. 143). Çoğu toplu yiyecek üretim (catering) şirketinin yaptığı gibi birkaç saatten bir güne kadar süren bir düğün ziyafeti, bir iş yemeği, bir doğum günü partisi etkinliğinin tasarlanmasıdır.

Bir diğer Gıda Tasarımı alt disiplini ise Yemek Servisi Tasarımı (Food Service Design)’dır. Yemek Servisi Tasarımı, yiyeceklere uygulanan servis tasarımıdır. Hizmet kuruluşları, müşteri memnuniyeti ve sadakati açısından müşteri deneyiminin öneminin uzun zamandır farkındadır. Deneyim odaklı hizmetlerin sunulması, hizmet dağıtım sistemindeki somut ve soyut hizmet öğelerinin dikkatli bir şekilde planlanması yoluyla müşteri deneyimlerinin sistematik yönetimini ve tasarımını gerektirir (Pullman ve Gross, 2004). Hizmetler; nesnelerden, yerlerden, mekânlardan, iletişim sistemlerinden, insanlardan, organizasyonlardan ve etkileşimlerden oluşur. Süreç artık bir fincan kahve tasarlamakla ilgili değil, daha çok insanların o kahveyi satın alarak keyif aldığı durumu tasarlamakla ilgili hale gelmiştir (Zampollo, 2016).

Eleştirel Gıda Tasarımı (Critical Food Design), bazen konsept tasarım olarak da adlandırılan bu tasarım, Anthony Dunne ve Fiona Raby tarafından popüler hale

getirilmiştir. Basitçe yiyecek ve yemeğe uygulanan eleştirel tasarımıdır. Gıda ve yeme sorunları hakkında düşünmemizi sağlayan, farkındalığı arttıran, varsayımları ortaya çıkaran, eylemleri teşvik eden, gıdayla ilgili konular, sorunlar ve gelecekteki olası senaryolar hakkında tartışmaları ateşleyen bir disiplindir (Zampollo, 2016). Eleştirel gıda tasarımının esas olarak faydanın yaygın olduğu geleneksel üretimden kaçınma çabalarıyla meşgul olduğu görülmektedir. Nesnelerin işlevi ve onları ne için kullandığımız, onların içeriği olarak kabul edilir. Bu bakımdan eleştirel tasarım, temel amacı çözüm sunmak olan klasik, olumlayıcı tasarımın aksine, finansal kazanç sağlamaya ve bunların faydasını artırmaya yönelik nesnelerin üretimini reddeder (Koczanowicz ve Kwapisz, 2022).

Gıda Sistemi Tasarımı (Food System Design), nesnelerin nereden geldiğini, nereye gittiğini, onları kimin ve nasıl hareket ettirdiğini düşünmekle ilgilidir. Çoğu ürün ve yemek, insanların yediği her somut şey bir çevrenin, hizmetin parçasıdır ve her hizmet daha büyük bir sistemin parçasıdır. Örneğin çilekli krem peynir (ürün) süpermarkette (yemek servisi) satılmaktadır. Bu sadece hangi düzeyde tasarlandığına bağlıdır; mikro (krem peynirin kendisi), makro (krem peynir sisteminin tamamı) veya aradaki herhangi bir şey olabilir (Zampollo, 2016).

Son olarak Sürdürülebilir Gıda Tasarımı (Sustainable Food Design), genel temiz üretim yöntemlerinden ürünlere odaklanmak ve üretimin sosyal, ekonomik ve çevresel unsurlarını dahil etmek üzere geliştirilmiştir. Yeni tasarlanan ürünler ve hizmetler, daha fazla işlevsellik ve kullanım kolaylığı, daha uzun ömür, kolay sökülebilirlik veya geri dönüştürülebilirlik, şirketin paradan tasarruf etmesini sağlayacak daha düşük çevresel etkiler ve toplulukları olumlu yönde etkileyebilecek gelişmiş malzeme tedariki ve üretimi sunar (Clark vd., 2009). Günümüzde gıda tasarımcılarının endüstriyel tasarımın; su ayak izi, enerji verimliliği ve şeffaflığı, ticarete saygı ve eşitlik açısından çevresel etkilerini düşünmemesi mümkün değildir. Sürdürülebilir Gıda Tasarımında her gıda tasarımcısının tasarım seçimini yaparken kullandığı sürdürülebilir yaklaşım olmalıdır. Bu nedenle Sürdürülebilir Gıda Tasarımı bu görselleştirmenin en dış halkasıdır (Zampollo, 2016).

1.5.1. Temel Tasarım Öğeleri ve Tabak Prezantasyonu İlişkisi

Yemek yemek, tüm duyuların sıklıkla etkileşime girdiği günlük deneyimlerimizden biridir. Bir tabaktaki yiyecek öğelerinin görsel düzeni, müşterinin yemek hakkında ne düşündüğü üzerinde derin bir etkiye sahiptir. Ayrıca ilk önce gözlerimizle yediğimiz sıklıkla öne sürülerek bu etkideki rolü desteklenmektedir (Apicius, 1936; Spence vd., 2015). Mutfak sanatlarının kritik bir unsuru olan tabak sunumu, yemek deneyimini geliştiren görsel olarak çekici bir şekilde yiyeceklerin düzenlenmesini içerir. İyi sunulmuş bir yemek sadece açlığı gidermekle kalmaz, aynı zamanda duyuları da harekete geçirerek, yemeğin besin değeri kadar estetiğini de vurgular (Hara, 2010). Deroy ve diğerleri (2014), tabakta görsel öğelerin kullanımının önemini şu cümlelerle ifade etmişlerdir;

“İlk tat her zaman gözle alınır.”

“Bir yemeğin lezzeti kadar görsel hissi de önemlidir.”

“Gıda ve tasarım hakkında daha önce hiç düşünmediğimiz şekillerde düşünen tasarımcılara ihtiyacımız olacağını düşünüyorum.”

“Günlük deneyimde, yiyecek asla tek başına sunulmaz veya servis edilmez: genellikle doğrudan ambalajından yenen yiyeceklerde olduğu gibi, her zaman bir kaptan, bir kâsede, bir tabakta veya tek kullanımlık bir pakette gelir.” (Deroy vd., 2014).

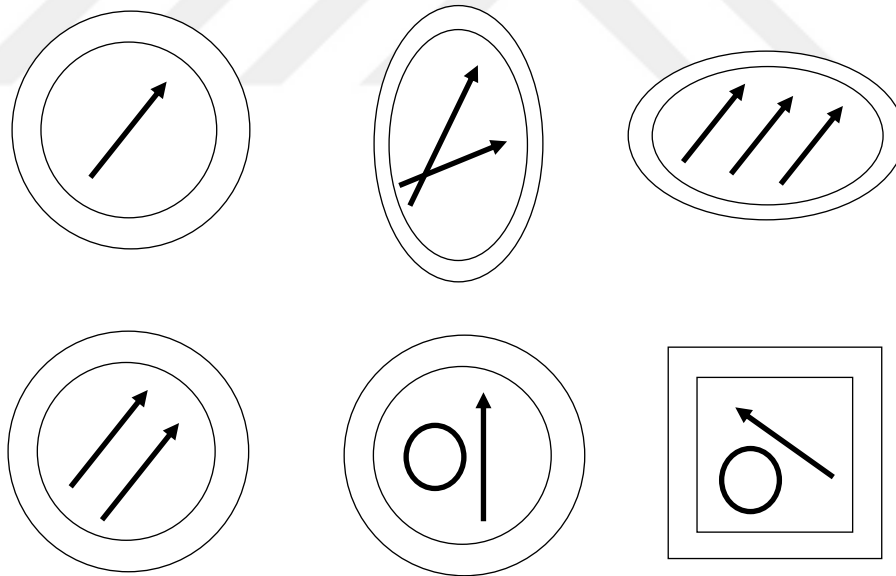
Şeflerin çoğunluğu için yemeğin tasarlanmasına tipik olarak sezgisel bir şekilde yaklaşılr. Tabaktaki yemeğin görsel tasarımı, kompozisyon “tam olarak doğru hissettirene kadar” doğal bir süreç yoluyla tekrar edilir. Ancak son zamanlarda, yemeğin tabaktaki görsel düzenindeki farklılıkların, müşterinin beklentilerini ve dolayısıyla yemekle ilgili daha sonraki deneyimlerini nasıl değiştirebileceğini araştırmaya yönelik yeni bir deneysel araştırma alanı başlamıştır. Artık bir dizi çalışma, bir tabaktaki yemeğin görsel kompozisyonunun, insanların yemek hakkındaki düşünceleri üzerinde önemli bir etkiye sahip olabileceğini göstermektedir (Apicius, 1936; Spence vd., 2015). Bir restoran şefinin profesyonelliği, yemeği tabaklama biçiminde kendini göstermektedir. Bu sanatsal düzenleme, şefin görsel eserlerini ifade edebilmesi için bir yansıtma alanı oluşturmaktadır (Styler, 2006; Atsız vd., 2021).

Yiyeceklerin ve içeceklerin lezzet algısına en büyük katkıyı görsel ipuçları sağlar. Yiyeceklerin görsel düzenlemesi, onun lezzet ve bulunabilirlik potansiyeli gibi her ikisi de yeme davranışını etkileyebilecek bol miktarda bilgi içermektedir. Ayrıca görselliğin, renklerin ve şeklin varlığı da yemeğin sunumuna etki etmektedir (Piqueras-Fiszman vd., 2011). Yemek sunumunun çevrenin mükemmel ambiyansı ile mükemmel birleşimi, müşterilerin yemek deneyimlerinden sonuna kadar keyif almasına olanak tanır. Bu nedenle, yiyeceğin varlığının görsel kalitesi, sonuçta müşterilerin tat ve koku niteliklerine ayrıca bunların hedonik değerlerine ilişkin beklentilerini etkilemektedir (Zellner vd., 2011). Spence (2010) ayrıca, daha iyi bir yemek deneyimine ilk olarak müşterilerin algısının genellikle gözleriyle gördüklerinin baskın olduğunun keşfedildiğini kabul etmiştir.

Görsel tasarımın öğeleri tasarımcıların kullanabileceği malzemelerdir (Gatto vd., 2011). Evans ve Thomas (2013) çizgi, doku, şekil, boşluk somut öğeler olarak, boyut, renk, değer ve hacmi ise koşullu öğeler olarak tanımlamaktadır. Gatto, Porter ve Selleck (2011) tarafından belirlenen unsurlar çizgi, renk, şekil, form, değer, boşluk ve dokudur.

- **Nokta/Çizgi:** Tasarım teorisinde, nokta ve çizgi daha karmaşık kompozisyonlar için yapı taşları görevi gören temel unsurlardır. Nokta, uzayda basit, tekil bir unsurdur ancak önemli görsel anlamlar uyandırma potansiyeli taşır. Bir kompozisyon için başlangıç noktası veya bir tasarım içinde odak noktası olarak hareket ederek belirli bir alana dikkat çekebilir. İki veya daha fazla noktayı birleştirerek oluşturulan bir çizgi, bir tasarım içinde yön, hareket ve yapı sağlayan dinamik bir unsurdur. Çizgiler düz, eğri veya açılı olabilir ve her biri farklı bir duygusal veya görsel etki yaratır (Palmer vd., 2013). Nokta, büyüyüp küçülerek çeşitlenir ve temel eleman olarak yapılacak çalışmayı oluşturur. Noktanın hareketinden çizgi, çizgiden düzlem, düzlemde hacim oluşur ve hacimden üç boyutlu nesneler türer (Atmaca, 2014). Sanatsal ifadenin kalbinde çizgi hakimdir ve bir senfonide sanatçının sesi gibi en temel unsurdur. Çizgiler, bir sanat eserine şekil, yön ve yapı vererek izleyici için görsel bir yol haritası görevi görür. Örneğin düz çizgiler genellikle düzen, istikrar ve kesinlikle ilişkilendirilir. Buna karşılık, eğri çizgiler genellikle daha organik olarak algılanır, akışkanlık, yumuşaklık ve hareket hissi uyandırır. Bu

Çizgiler, genellikle doğal formlarda veya sıcaklık ve rahatlık iletmeyi amaçlayan tasarımlarda bulunan daha dinamik bir görsel akış yaratabilir (Silvia ve Barona, 2009; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Gatto, Porter ve Selleck (2011) yapısal çizgi, anahat, kontur çizgisi, hareket çizgisi, çizim çizgisi ve ima edilen çizgi gibi altı tür çizgi tanımlar. Özellikle dış hatlar kenar çizgileri olarak tanımlanırken, kontur çizgileri nesnelerin şekillerini tanımlamak için kullanılır. Çizgiler ayrıca izleyicinin gözünü bir kompozisyon boyunca yönlendirmede kritik bir rol oynar. Belirli unsurları vurgulayabilir, izleyicinin bakışını belirli yönlere yönlendirebilir veya bir tasarımın farklı bölümleri arasındaki sınırları tanımlayabilirler. Noktalarla birlikte çizgiler, görsel tasarımda mekansal ilişkiler oluşturmanın anahtarı olan şekilleri ve formları tanımlamaya yardımcı olur. Bu unsurlar arasındaki ilişki (nokta, çizgi ve mekân) bir tasarımın nasıl algılandığını ve deneyimlendiğini büyük lde etkileyebilir. Tabak tasarımında kullanılan dikey-yatay çizgiler ve noktalar tasarıma hareket katarak vurguyu sağlamaktadır (şekil 2).



şekil 2. Tabak tasarımında kullanılan dikey ve yatay çizgiler/noktalar

Kaynak: <https://www.theculinarypro.com/plate-presentations>

- **şekil:** izgilerden oluşan iki boyutlu bir nesnedir. Genel olarak geometrik ve organik olmak üzere iki türe ayrılabilir (Gatto vd., 2011). Tasarımda, şekil

unsuru hem yapı hem de duygusal etki yaratmada çok önemlidir. Bir şekil, esasen genellikle çizgiler, renkler veya dokularla oluşturulan sınırlarla tanımlanan iki boyutlu, kapalı bir alandır. Şekillerin geometrik ve organik olmak üzere iki temel kategorisi vardır. Geometrik şekiller (kareler, dikdörtgenler, daireler ve üçgenler gibi) kesin, matematiksel çizgilerle tanımlanır ve genellikle düzen, istikrar ve öngörülebilirlikle ilişkilendirilir (Palmer vd., 2013). Öte yandan, organik şekiller düzensiz, kıvrımlı ve daha doğaldır. Doğada bulunan formları taklit ederler ve genellikle yumuşaklık, akışkanlık ve organik hareketi iletmek için kullanılırlar. Organik şekiller genellikle sanatta, doğadan ilham alan tasarımlarda ve huzur veya yaratıcılık duygularını uyandırmayı amaçlayan ortamlarda bulunur. Bu şekiller izleyicide duygusal ve duygusal tepkileri harekete geçirerek, asimetrisi ve düzensizlikleri aracılığıyla tasarım deneyimini geliştirebilir (Silvia ve Barona, 2009; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Dahası, şekiller bir kompozisyonun genel algısını etkilemek için renk ve doku gibi diğer görsel öğelerle etkileşime girer. Bir düzende belirli şekillerin kullanımı izleyicinin gözünü yönlendirebilir, odak noktaları oluşturabilir ve görsel akış yaratabilir. Örneğin, daha büyük şekiller daha fazla dikkat çekme eğilimindeyken, daha küçük şekiller ince ayrıntılar ve destek sağlayabilir. Bu şekilde, şekiller yalnızca estetiğe değil, aynı zamanda bir tasarımın işlevsel yönlerine de katkıda bulunur. Şekillerin tekrarı ve kontrastı, bir kompozisyon içinde ritim yaratabilir ve sanatta, mimaride, grafik tasarımda ve ürün tasarımda deneyimlenebilen görsel bir uyum oluşturabilir. Örneğin, belirli bir şekli tekrarlamak, bir devamlılık hissi yaratan desenlere yol açabilirken, zıt şekiller belirli alanlara dikkat çekerek vurguyu artırabilir ve görsel ilgi yaratabilir (Palmer vd., 2013; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Ek olarak, şekiller ve negatif alan arasındaki ilişki (şekillerin etrafındaki ve arasındaki alanlar) görsel dengede önemli bir rol oynamaktadır. Görsel denge, bir tasarımın ne kadar geniş veya kalabalık hissettirdiğini belirler ve genel estetik uyumuna katkıda bulunur. Şekiller yalnızca yapısal elemanlar değil, aynı zamanda sembolik birer öğedir. Belirli bağlamlarda, şekiller kültürel veya psikolojik anlamlar taşıyabilir. Örneğin, bir daire birliği ve bütünlüğü sembolize edebilirken, üçgenler yönelimlerine bağlı olarak istikrar veya çatışmayı ima edebilmektedir

(Palmer vd., 2013). Bu sembolik özellik, şekillerin tasarımda anlaşılmasını ve uygulanmasını etkili görsel iletişim için gerekli kılar ve tasarımcıların form kullanımıyla daha derin mesajlar iletmelerine olanak tanır. Sanatçılar esas olarak bu şekil tarzlarından birinin etrafında dönen bir kompozisyon oluşturmayı veya her ikisini de birleştirmeyi seçebilirler. Ayrıca pozitif ve negatif şekil kavramlarını da ele alırlar. Pozitif şekiller gerçek şekillerdir, negatif şekiller ise pozitif şekiller arasındaki boşluklardır. Bir tasarım üzerinde çalışılırken, hem kasıtlı olarak dahil edilen şekilleri (pozitif şekiller) hem de bu şekillerin etrafında doğal olarak oluşan şekilleri (negatif şekiller) göz önünde bulundurulmalıdır (Tomita, 2015).

- **Form:** Bir yaratımın hem estetik hem de işlevsel niteliklerini şekillendirmede önemli bir rol oynayan tasarımın temel bir unsuru şeklinde ifade edilmektedir. Formu anlamak, doğrudan kullanıcının nesneyle etkileşimini veya genel kullanıcı deneyimini etkilediği için tasarımcılar için oldukça önemlidir (Norman, 2013). Form, genişliği ve yüksekliğinin yanı sıra derinliği de olan üç boyutlu bir nesnedir (Gatto vd., 2011). Bu nesneler küpleri, küreleri ve silindirleri içerir. Form, üç boyutlu eserlerle en yakından bağlantılı olduğundan, genellikle heykeller gibi fiziksel sanat eserlerinden bahsederken kullanılır. Bir şekil derinlik kazanıp üç boyutlu hale geldiğinde form kazanır. Örneğin daire bir şekildir. İlgili formlar silindirler ve küreler olabilir. Üçgen, form olarak piramit olabilen bir şekildir. Geometrik formların yanı sıra amorf formlar da olabilmektedir. Bir şeklin kalitesi aynı zamanda yüzeyi ve ağırlığına göre de belirlenir (Tomita, 2015). Tasarım çalışmasında, form genellikle duyguları uyandırma ve anlam aktarma yeteneği ile ilişkili olarak tartışılır. Poyner (2006)'a göre form, tasarımcıların karmaşık fikirleri ve hisleri izleyiciye iletmek için kullandıkları birincil araçtır. Formun manipülasyonu, tasarımcıların bir ürünün belirli yönlerini vurgulamasına, izleyicinin algısını ve yorumunu yönlendirmesine olanak tanır. Örneğin, pürüzsüz, kavisli formlar genellikle yumuşaklık veya konforla ilişkilendirilirken, köşeli, keskin formlar güç veya saldırganlık iletebilir (Lupton, 2010).
- **Ton (Değer):** Tasarım terminolojisinde değer olarak da bilinen ton, bir tasarımın görsel etkisini şekillendiren kritik bir unsurdur. Ton kullanımı, ruh

halini oluşturmada, belirli unsurları vurgulamada ve izleyicinin gözünü tasarım boyunca yönlendirmede önemlidir (Lupton, 2010). Ton, görsel bir alanı düzenlemeye yardımcı olur ve kompozisyonun genel uyumuna ve dengesine katkıda bulunur (Poynor, 2006). Ton, ruh hali yaratmanın yanı sıra nesnelerin derinliğini tanımlamak gibi birden fazla şey yapamaz (Lohr, 2008; Gatto vd., 2011). Bir nesnenin açıklığında veya koyuluğunda meydana gelen herhangi bir değışiklik, değer değışimine neden olur. Bu kayma, herhangi bir renk tonunun daha koyu veya daha açık olacak şekilde değıştirilebilmesi nedeniyle renkte de meydana gelebilir. Açık değere sahip renkler yüksek tonlu veya pastel renkler, koyu değere sahip renkler ise düşük tonlu olarak adlandırılmaktadır (Gatto vd., 2011). Geleneksel sanatta ve modern dijital medyada ton, ışık kaynağını temsil etmek ve gerçekçilik katmak, izleyicinin mekân ve biçim algısını yönlendirmek için kullanılır. Ayrıca, ton bir tasarımın dengesi ve kompozisyonunda önemli bir rol oynar. Açık ve koyu tonların dikkatli bir şekilde dağıtılması görsel ilgi ve uyum oluşturmaya yardımcı olur.

- **Renk:** Renk, tasarımda anlam iletme, duygusal tepkiler yaratma ve bir kompozisyonun genel estetiğini tanımlama yeteneğine sahip en güçlü unsurlardan biridir. Renk, dünyayı algılama şeklimizi etkiler ve farklı renkler çeşitli duygusal ve psikolojik tepkileri uyandırır (Lupton, 2010). Bu nedenle renk, grafik tasarım, endüstriyel tasarım veya diğerk görsel sanatlar alanlarında etkili tasarımlar oluşturmada kritik bir unsurdur (Poynor, 2006). Grafik tasarımda renk, bir kompozisyon içinde hiyerarşı, odak ve denge oluşturmada merkezi bir rol oynar. Norman (2013)'a göre tasarımcılar genellikle belirli öğelere dikkat çekmek ve bunları arka plandan öne çıkarmak için renk kullanırlar. Örneğin, parlak ve zıt renkler genellikle harekete geçirici mesaj düğmeleri veya önemli bilgiler için kullanılır ve bu öğelerin izleyicinin dikkatini hemen çekmesini sağlar. Bu bağlamda, farklı renkler belirli duygular veya fikirlerle ilişkilendirildiğinden, rengin psikolojik etkisi de göz ardı edilemez. Örneğin kırmızı tutku gibi duyguları ifade eder, turuncu enerjik görülebilir, sarı parlaklık gösterebilir, yeşil tazelik hissi verebilir. Renkler yemek sunumunda önemli bir rol oynamaktadır. İştahı uyarırlar, tat ve tazeliğı nasıl algıladığımızı etkilerler. Canlı kırmızıları gür yeşillerle veya koyu mavileri parlak turuncularla birleştirmek gibi zıt renkleri eşleştirmek, tabağı

dinamik bir çekicilik katar. Rengin stratejik kullanımı aynı zamanda dikkatin belirli malzemelere çekilmesini sağlayarak müşterinin odak noktasını yönlendirebilir. Renkli, parlak bir yemek; donuk, renksiz bir yemeğe göre daha çekici görünecektir. Bir odak noktası oluşturulduktan sonra renk patlaması eklenmelidir. Ana yemek biraz yumuşak görünüyorsa, vurgu renkleri olarak otlar, sebzeler veya meyveler kullanabilir. Son olarak, tüm yemeği bir araya getirmek için beyaz alana biraz renk eklenmelidir (Escoffier School Of Culinary Arts, 2024). Rengi stratejik olarak kullanmak, yalnızca içerikle bağlantı kurma şansını artırmakla kalmaz, aynı zamanda amacı anlama şansını da artırır. Bütün renklerin bilinçdışımızda bir anlamı vardır. Sıcaklık için sarı, tutku için kırmızı, doğa için yeşil, zarafet için siyah gibi hislerimize veya durumlarımıza ilham verirler.

- **Boşluk:** Genellikle "beyaz alan" veya "negatif alan" olarak adlandırılan mekân, bir kompozisyonun genel estetiğine ve işlevselliğine önemli ölçüde katkıda bulunan tasarımdaki temel bir unsurdur. Mekân, renk veya form gibi daha somut unsurlar lehine sıklıkla göz ardı edilse de izleyicinin algısını yönlendirmede ve dengeli, uyumlu bir tasarım sağlamada rolü çok önemlidir (Poynor, 2006). Negatif alan olumsuz bir şeyi ima etmez, aksine bir nesneyi çevreleyen alanı tanımlar. Nesnenin kapladığı alan bu durumda pozitif alandır. Boşluk, iki boyutlu bir ortamda bir konseptin net bir şekilde anlaşılmasını sağlamak ve sürdürmek için en önemli tasarım unsurlarından biridir. Tasarımcılar, netlik yaratmak, odaklanmayı geliştirmek ve bir kompozisyon içindeki unsurların hiyerarşisini oluşturmak için mekânı kasıtlı olarak kullanırlar (Lupton, 2010). Mekân ayrıca hem iki hem de üç boyutlu nesnelerin var olduğu bir yerdir (Evans ve Thomas, 2013). Özellikle üç boyutlu uzayı iki boyutlu bir yüzey üzerinde tasvir etme yöntemine perspektif adı verilmektedir (Gatto vd., 2011, s. 106).
- **Doku:** Doku, bir kompozisyonun görsel ve dokunsal niteliklerine katkıda bulunan temel bir tasarım unsurudur. Doku, bir malzemenin gerçek yüzey hissi gibi fiziksel ve iki boyutlu tasarımlarda doku temsili gibi görsel olabilir (Lupton, 2010). Tasarımda doku, yalnızca estetik çekicilik yaratmakla kalmaz, aynı zamanda hem gözleri hem de bazı durumlarda dokunmayı meşgul eden duyuşsal bir deneyim sağlayarak işlevselliği artırmaya yarar (Norman, 2013).

Nesnelerin yüzeyinin bir kalitesidir ve örneğin pürüzlü veya desenli olabilir (Lohr, 2008; Gatto vd., 2011). Dokular bize çok çeşitli nitelikler sağlar: kaba, pürüzlü, yoğun, kuru, taze, gevrek, kumlu, ağır, ıslak, pürüzsüz, tekdüze vb. zıt dokuları bir araya getirerek ve düzenleyerek, bir dizi duyum ve görsel efektle yeniden oynanabilir. Örneğin, karamel gevrek dokusu ve pürüzsüz kremli tabanıyla başarılı bir eşleşme olabilir. Tüm bu zıtlıklar kontrastlık katar ve yemeğin daha zarif ve rafine bir incelik elde etmesini sağlar.

Wucius Wong, “Principles of Form and Design” adlı kitabında bazı farklı doku türlerini tanımlar: Bunlardan biri sadece gözlerimizle değil, ellerimizle de algılanabilen dokunsal dokudur (Wong, 1993, s. 122). Ayrıca, malzeme orijinal dokusunu koruduğunda dokunun doğal olabileceğini, ancak bu tür doğal dokunun, örneğin kâğıt buruşturulduğunda yeni bir sonuç elde etmek için değiştirilebileceğini de belirtmektedir (Wong, 1993, s. 122-123). Doku, önemli olduğu bir prensip olduğu için gıda üreticileri ve tasarımcıları ürün tasarlarken bunu dikkate almaktadır. Doku, insanların yiyecekleri takdir etmesi açısından da önemlidir, dişlerimize karşı bir direnç yoksa yemek yemek çok daha az zevkli olacaktır (Zampollo, 2016). Özetle doku, tasarımın önemli bir unsurudur çünkü insanların bir tasarım nesnesinin niteliklerini daha iyi anlamalarına yardımcı olabilir, özellikle de iki zıt doku yakın ilişki içinde yerleştirildiğinde.

Tasarım öğeleri bir tasarım kompozisyonunun yapı taşlarıdır. Noktalar temel birim olarak hizmet eder ve çizgiler, şekilleri oluşturmak için birbirine bağlanır. Şekiller iki boyutludur, formlar ise üç boyutludur ve bir tasarıma derinlik katar. Ton (veya değer), öğelerin açıklığını veya koyuluğunu ifade eder, kontrastı ve vurguyu etkiler. Renk canlılık ve duygu katar, hiyerarşiyi belirlemede önemli bir rol oynar. Doku, dokusal ve görsel ilgi katarak bir tasarımın duysal deneyimini geliştirir. Bu öğeler birlikte görsel iletişimin ve yaratıcılığın temelini oluşturur.

1.5.2. Temel Tasarım İlkeleri ve Tabak Prezantasyonu İlişkisi

Temel tasarım ilkeleri görsel sanatlarda ve mutfak tasarımında hem estetik açıdan hem de işlevsel olarak etkili kompozisyonlar yaratmada önemli bir rol oynar. Tabak sunumuna yönelik düşünceli bir yaklaşım, uyum, denge ve görsel ilgi elde

etmek için tasarım ilkelerinin dikkatli bir şekilde uygulanmasını gerektirir (Norman, 2013). Tüm sanat dallarında olduğu gibi tabak sunumu tasarımında da yaratıcılığın doğru ya da yanlış yolu yoktur. Ancak bazı etik kurallar veya ilkeler uygulandığında, test edildiğinde ve kabul edildiğinde, bunlar yaratıcıları içgüdüsel olarak başarıya götürür. Aksi takdirde profesyonel mutfak sanatçısı olmayan bir kişinin görsel olarak yaratıcı bir yemek hazırlamaya başlaması zor olacaktır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

- **Denge/Ritim:** Tasarımda temel bir rol oynayan iki birbiriyle bağlantılı ilkedir. Her iki ilke de bir kompozisyonun genel uyumuna ve yapısına katkıda bulunarak, öğelerin izleyiciler tarafından nasıl organize edildiğini ve algılandığını yönlendirir. Bu ilkeler birlikte, görsel olarak ilgi çekici ve işlevsel olarak etkili kompozisyonlar oluşturmak için gereklidir (Lupton, 2010). Dengeye ilişkin karar çok temeldir ve görsel tasarım kararları alındığında kaçınılmazdır (Gatto vd., 2011). Evans ve Thomas (2013) simetrik, asimetrik, radyal ve kristalografik olarak dört tür denge tanımlamaktadır. (Tomita, 2015, s. 169). Sanatta ritim, tasarım süresinde ortaya çıkarak; aralık, tekrar veya eleman değişimlerinden oluşmaktadır. Uyum ve düzeni oluşturmak amacıyla yinelenen bir düzendir. Temel olayı ise harekettir. Yüzey ve çizgilerle yapılan yön değişiklikleri kompozisyona hareket kazandırmaktadır (Atmaca, 2014). Denge ve ritim arasındaki etkileşim, bir tasarımın genel tutarlılığını ve birliğini artırır. Denge yapısal temeli sağlayarak istikrar ve düzen sağlarken, ritim dinamizm ve enerji katarak kompozisyonun statik veya monoton hissedilmesini önler (Lupton, 2010). Bu ilkeler bir araya geldiğinde, öğeler arasında uyumlu bir ilişki yaratır ve izleyicinin gözünü tasarımda amaçlı ve ilgi çekici bir şekilde yönlendirir (Cheng, 2016). Beş duyu günlük yaşamda büyük öneme sahiptir çünkü deneyim yaratmaya yardımcı olurlar. Bu nedenle yiyecek tasarlarırken ve üretirken onları dikkate almak önemlidir. İyi bir denge, izleyicinin, duyuları çok fazla zorlamadan, tasarımın ardındaki mesajı basit bir şekilde almasına yardımcı olur. Bir kompozisyonda tüm öğeler aynı taraftaysa, çok ağır ve dengesiz hissedilir. Ayrıca öğeler de kendi aralarında öne çıkmak için savaşırlar. Tabak sunumunda denge, yiyecek maddelerinin, garnitürlerin ve sosların ne aşırı kalabalık ne de seyrek hissettirecek şekilde düzenlenmesiyle

sağlanabilir (Lupton, 2010). Poynor (2006)'a göre bir kompozisyonun kaotik hissettirmesini önlemek için tasarımda denge çok önemlidir. Örneğin, tabak sunumunda dengeyi sağlamak, tabağın bir tarafına daha ağır, daha yoğun yiyecek maddeleri yerleştirirken diğer tarafına daha hafif garnitürler veya soslar yerleştirmeyi içerebilir. Bu denge, izleyicinin gözünü hem uyumlu hem de amaçlı hissettiren bir şekilde tabakta yönlendirir. Şefler genellikle müşterilerine daha iyi bir deneyim sunmak için yemeklerinin lezzetlerini dengelemeye çalışırlar. Psikolojimiz sadece görsel düzeyde değil aynı zamanda tatma düzeyinde de çalışır ve bu nedenle bir yemek yaratırken denge önemli bir unsurdur.

- **Tekrar:** Bir kompozisyon boyunca şekiller, renkler, dokular ve desenler gibi öğelerin tutarlı kullanımını içeren temel bir tasarım prensibi *tekrardır*. Bu prensip, birlik, tutarlılık ve görsel ritim yaratmaya yarar ve bir tasarımın tutarlılığını ve okunabilirliğini artırır (Lupton, 2010). Tasarım oluştururken tekrar ilkesinden sıklıkla faydalanılmaktadır. Çünkü sanatsal çalışmalarda belirli oranda ritme ihtiyaç duyulmaktadır. Ayrıca tekrarların hangi oranda kullanılacağı kompozisyonun durumuna göre, ifade edilmek istenen amaca göre değişmektedir (Atmaca, 2014). Tekrarın tasarımdaki temel işlevlerinden biri görsel birliği sağlamaktır. Öğeler bir kompozisyon boyunca tekrarlandığında, bir uyum ve bütünlük duygusu yaratır ve izleyicinin tasarımı birleşik bir bütün olarak algılamasına yardımcı olur (Poynor, 2006). Tekrar, bir tasarım içinde ritim ve hareket yaratmada da önemli bir rol oynamaktadır. Tekrarın bu ritmik kullanımı, tekrarlanan başlıkların, alt başlıkların ve grafik öğelerin yapı sağladığı ve gezinmeyi kolaylaştırdığı dergiler veya web siteleri gibi düzenlerde özellikle etkilidir (Lupton, 2010). Bu şekilde, tekrar hem bir tasarımın estetik çekiciliğine hem de işlevsel netliğine katkıda bulunur (Norman, 2013). Tekrar, duyguları ve çağrışımları uyandırmak için de güçlü bir araçtır. Örneğin, dairesel formların tekrarı genellikle bir süreklilik ve sonsuzluk duygusu verirken, köşeli şekillerin tekrarı düzen ve disiplin duygusunu artırır (Lupton, 2010). Tekrar, tabak sunumunda önemli bir rol oynar ve burada yiyeceklerin düzenlenmesinde görsel uyum, tutarlılık ve ritim oluşturmaya yardımcı olur. Mutfak sanatlarında tabak sunumu yalnızca yemeğin tadıyla ilgili değil, aynı zamanda yemek yiyenin deneyimini önemli

ölçüde etkileyen estetik çekiciliğiyle de ilgilidir (Peterson, 2019). Şefler, tekrarı etkili bir şekilde kullanarak ilgi çekici tabakları oluştururken yemeğin hem duyuşal hem de duygusal etkisini artırabilir. Tabak sunumunda tekrar, yemeğin farklı bileşenlerinde tekrarlanan şekillerin, renklerin, dokuların veya desenlerin kasıtlı olarak kullanılmasını içerir. Miller ve Deutsch (2009)'a göre bu tekrar tabaktaki unsurları birleştirmeye yardımcı olarak bir denge ve düzen duygusu yaratır. Örneğin, dairesel sos parçaları veya eşit aralıklarla yerleştirilmiş sebzeler gibi benzer geometrik şekilleri tekrarlamak, görsel olarak yapılandırılmış ve uyumlu bir kompozisyona katkıda bulunur (Peterson, 2019).

- **Armoni (Birlik, Bütünlük, Uyum):** Armoni, uyum ve birlik demektir ve bu öğeler bir düzen içerisinde çalışıyorsa ortaya armoni çıkmaktadır (Atmaca, 2014). Çeşitli öğelerin kullanılması görsel tasarımı ilgi çekici hale getirirken aşırı kullanımı görsel tasarımı bozabilir ve bu nedenle çeşitliliğin kontrol edilmesi veya birliğin sağlanması önemlidir. Gatto, Porter ve Selleck (2011) birliği sağlamanın belli bir unsuru baskın, geri kalan her şeyi ikincil hale getirmek olduğunu savunmuştur. Başka bir deyişle, bir elementin ölçeği diğerlerinden daha büyük oluşturulmalıdır (Evans ve Thomas, 2013). Tasarımda uyum, bir kompozisyonun farklı bölümlerini birleştirmeye yardımcı olan benzer unsurların tutarlı kullanımıyla elde edilebilir. Poynor'un (2006) açıkladığı gibi, bir tasarım boyunca renklerin, şekillerin veya dokuların tekrarlanması görsel sürekliliği güçlendirir ve izleyicinin kompozisyonu tek ve tutarlı bir varlık olarak algılamasını sağlar. Bu kavram, tasarım unsurlarının uyumlu kullanımının marka kimliğini ve tanınırlığını güçlendirdiği markalaşmada özellikle önemlidir (Cheng, 2016). Uyumun bir diğer yönü, dengeyi korumak için öğelerin uygun ölçeklendirilmesini ve yerleştirilmesini içeren orantılılıktır. Gatto, Porter ve Selleck (2011) birliği sağlamanın çeşitli yollarını ele almıştır. Birinci yol, belli bir unsuru baskın, geri kalan her şeyi ikincil hale getirmektir. Başka bir deyişle, bir unsurun ölçeğini diğerlerinden daha büyük yapmaktır. Birlik sağlamanın bir başka yolu da öğeleri tekrarlamaktır. Ayrıca benzer renklerin kullanılması görsel tasarımda birlik ve uyumun sağlanmasına yardımcı olabilir. Son olarak benzer dokuyu kullanmak birlik duygusunu aktarmanın etkili bir yoludur. Tabak sunumunda, birbirini

tamamlayan malzemelerin, renklerin ve dokuların dikkatli bir şekilde seçilmesi yoluyla birlik elde edilebilir. Örneğin, tutarlı bir renk paleti veya uyumlu doku karışımı içeren bir yemek daha bütünleşik ve estetik açıdan hoş hissettirecektir.

- **Yakınlık:** Görsel algıda kritik bir rol oynamaktadır ve birbirine yakın öğelerin doğal olarak bir grup şeklinde algılanmasına neden olmaktadır (Donkin vd., 2020). Bu ilke, görsel iletişimde önemli bir rol oynar ve kullanıcıların bilgileri etkili bir şekilde yorumlamalarına ve düzenlemelerine yardımcı olur (Lidwell vd., 2010). Yakınlık, görsel öğelerin konumunu belirleme meselesidir (Evans ve Thomas, 2013). Bu ilke, insan beyninin daha kolay işleme için kalıpları arama ve bilgileri gruplama yönündeki doğuştan gelen eğilimini kullanır (Norman, 2013). Bireysel unsurların aksine tüm parçaların toplamını algılama eğilimimizi ifade eder. İnsan gözü ve beyni, birleşik bir şekli, bu şekillerin ayrı ayrı parçalarını algılama biçimine göre benzersiz bir şekilde algılamaktadır. Bu ilke yalnızca görsel organizasyona yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda bilgileri bulmak ve yorumlamak için gereken süreyi azaltarak kullanıcı performansını da iyileştirir (Chang vd., 2002). Tabak sunumu bağlamında, bu ilke, yemeği görsel olarak çekici ve işlevsel bir şekilde tabakta organize etmede önemli bir rol oynamaktadır (Parsons, 2002). Yakınlık ve tabak sunumu arasındaki ilişki, yiyecek öğelerinin tabakta denge, netlik ve uyum yaratmak için nasıl düzenlendiği düşünüldüğünde belirginleşir. Mutfak dünyasında yakınlık, tabaktaki öğelerin görsel ağırlığının dengelenmesine de yardımcı olur ve hiçbir öğenin bir diğerinin önüne geçmesine izin vermez. Örneğin, bir parça biftek gibi bir protein, bir nişasta veya sebze porsiyonunun yanına yerleştirildiğinde, yiyeceklerin ayrı parçalar yerine birleşik bir bütün olarak görünmesiyle bir uyum duygusu yaratır. Bu etki, öğeler bir şekilde düzenlendiğinde artar yemek yiyenin gözünü tabakta doğal bir şekilde yönlendirerek hoş ve dengeli bir görsel deneyim yaratır (Zeratsky, 2015).
- **Zıtlık (Kontrast):** Kontrast ilkesi, bir kompozisyonda görsel ilgi ve hiyerarşi yaratmak için öğelerdeki farklılıkların kullanımını vurgulayan temel bir tasarım konseptidir (Lidwell vd., 2010). Görsel tasarımda dikkat çekme, okunabilirlik ve netlik sağlama amacıyla renk, boyut, şekil, doku ve alan gibi öğelerle etkili bir şekilde uygulanır ve tasarımda önemli öğelerin

vurgulanmasını sağlar (Smith ve Jones, 2023). Birbirinden farklı olan şeylerin karşılıklı yerleştirilmesi sonucu oluşmaktadır. Zıtlığın olduğu kompozisyonda, elemanlar arasında karmaşa ve uyumsuzluk vardır. Renk çalışmalarında özellikle zıtlık ilkesi kullanılmaktadır. Kontrast renkler ile zıtlık ilkesi ifade edilir. Ayrıca biçim ve form kullanılarak da zıtlık vurgulanabilir (Atmaca, 2014). Gatto, Porter ve Selleck (2011, s. 168) tarafından “*çeşitlilik bir tasarım içindeki küçük farklılıkları tanımlarken, kontrast bir tasarımın öğelerindeki daha büyük farklılıkları*” şeklinde tanımlamaktadır. Belirli bir unsuru diğerlerinden ayırmak onu bulmayı kolaylaştırır. Kontrastı elde etmenin birden fazla yolu vardır. Bu yollardan biri, oldukça farklı renkleri kullanmaktır. Diğer yolu ise farklı boyut ve şekillerdeki nesneleri kullanmaktır. Doku ve çizgiler de kontrast yaratmanın diğer fırsatları arasındadır (Gatto vd., 2011). Kontrastın tabak sunumunda kullanılmasının en yaygın yollarından biri renk kontrastıdır. Bir tabaktaki renkler arasındaki kontrast, unsurların öne çıkmasını, ana bileşenleri vurgulamasını ve kolayca tanımlanabilir olmalarını sağlayabilir (Hara, 2010). Örneğin, tavuk veya balık gibi soluk renkli bir proteinin üzerine gezdirilen zengin kırmızı bir sos, gözü tabağın merkezi ögesine çeken çarpıcı bir kontrast yaratır. Şekil kontrastı, çeşitlilik yarattığı ve görsel ilgi kattığı için tabak sunumunda bir diğer önemli unsurdur. Yemek yiyenin dikkatini yönlendirerek ve görsel hiyerarşi oluşturarak tabak sunumunda önemli bir rol oynamaktadır. Daha büyük yiyecek porsiyonları genellikle odak noktası haline gelirken, daha küçük garnitürler veya yan yemekler dikkati çekmeden ana bileşenleri desteklemektedir. Örneğin, daha küçük sebzeler ve yan yemeklerle çevrili büyük bir biftek porsiyonu, yemek yiyenin odak noktasının birincil proteinde kalmasını sağlarken, yine de destekleyici öğelere dikkat çekmektedir (Lidwell vd., 2010).

- **Vurgu (Baskınlık, Egemenlik):** Zıtlığın yapısıyla ilgili bir kavram da vurgudur. Vurgu, belirli nesnelerin öne çıkmasını sağlar ve böylece daha fazla dikkat çeker (Evans ve Thomas, 2013). Tasarımlarda kullanılan elemanlardan birinin kompozisyonda daha sık kullanılması öne çıkmasını ve hareket kazandırarak dikkati kendine çekmesini sağlar (Atmaca, 2014). Kontrast tekniklerini kullanmanın yanı sıra vurgu yapmanın birkaç yolu vardır. Örneğin Gatto, Porter ve ve Selleck (2011) vurgu yaratmaya yönelik iki tekniği

tartışmaktadır. Tasarımcıların kullanabileceği ilk strateji, belirli unsurları bir grup olarak diğerlerinden öne çıkacak şekilde bir araya getirmektir. İkinci strateji ise tam tersine, belirli bir unsuru diğerlerinden ayırarak onu diğerlerinden ayırmaktır. Ayrıca olayların hiyerarşik bir düzende düzenlenmesi, bazı unsurların diğer unsurlara göre daha vurgulu ve baskın olmasını sağlar (Lohr, 2008; Evans ve Thomas, 2013). Vurgulamanın bir başka tekniği de şekilleri veya düzenlemeyi çarpıtmaktır. Ancak insanlar genellikle çarpık unsurlardan rahatsız olduklarından bu strateji önerilmemektedir (Gatto vd., 2011). Vurgu ilkesi, yemeği görsel olarak çekici ve düzenli bir şekilde bir tabağa yerleştirme sanatına atıfta bulunan tabak sunumunda önemli bir rol oynar. Bu bağlamda, vurgu, yemeğin belirli unsurlarının vurgulanmasını sağlayarak izleyicinin dikkatini en önemli bileşenlere yönlendirir. Şefler, vurguyu stratejik olarak kullanarak yalnızca yemek yiyenin dikkatini çekmekle kalmayıp aynı zamanda genel yemek deneyimini de geliştiren ilgi çekici bir görsel deneyim yaratabilirler (Lidwell vd., 2010). Tabak sunumunda vurgu elde etmenin birincil yöntemi kontrasttır. Şef, baskın bir unsuru zıt bir arka plana yerleştirerek veya zıt renkler kullanarak yemeğin odak noktasına dikkat çekebilir (Hara, 2010). Tabak sunumunda vurgu oluşturmak için bir diğer etkili teknik de yerleştirmedir. Bir öğenin merkezi yerleşimi genellikle gözü çeker ve onu baskın özellik olarak belirler. Örneğin, tabağın ortasına büyük bir et parçası veya güzelce düzenlenmiş bir deniz ürünü parçası yerleştirmek, onu kompozisyonun birincil odak noktası haline getirir (Norman, 2013). Boyut, tabak sunumunda vurguya katkıda bulunan bir diğer faktördür. Daha büyük unsurlar doğal olarak daha küçük olanlardan daha fazla dikkat çeker ve şefler bunu, yemeğin merkezi bileşenini destekleyici unsurlardan daha büyük veya daha belirgin hale getirerek kendi avantajlarına kullanabilirler (Lidwell vd., 2010). Negatif alan veya beyaz alan da bir yemeğin belirli bileşenlerini vurgulamada rol oynar. Ana unsurun etrafında boş alan kullanımı, ona dikkat çekebilir ve onu çevredeki bileşenlerden daha belirgin ve izole edilmiş gösterebilir (Poynor, 2016).

- **Ölçü/Oran/Hiza:** Orantı, ölçek ve uyum ilkeleri, tasarımda denge ve uyum elde etmek için temeldir. Bu ilkeler, öğelerin birbirleriyle ve genel kompozisyonla nasıl ilişkilendiğini belirler, görsel yapıyı yönlendirir ve

tasarımın hem estetik açıdan hoş hem de işlevsel olmasını sağlar (Lidwell vd., 2010). Ölçü ve oran, ünlü altın oran kuralının bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Kusursuzluğu yakalamak için ölçü ve oranın çözümlenmesi önemlidir (Atmaca, 2014). Tasarımda ölçek ve oran arasındaki ilişki, öğelerin birbirleriyle ilişkili olarak nasıl algılandığını belirlemede önemli bir rol oynar. Ölçek, bir kompozisyon içindeki bir öğenin mutlak boyutunu ifade ederken, oran, öğeler arasındaki göreceli boyut ilişkileriyle ilgilidir. Görsel sanat ve tasarımda, bu ilkeler genellikle görsel gerilim yaratmak veya temel özellikleri vurgulamak gibi istenen duygusal veya psikolojik etkiyi elde etmek için kasıtlı olarak uygulanır (Goto ve Sivak, 2020; Smith, 2021). Tabak sunumunda, daha büyük öğeler doğal olarak göze çarpar ve ölçekleri önemli gösterebilir. Örneğin, balık filetosu veya et parçası gibi büyük bir merkezi protein genellikle yemeğin odak noktası olarak hizmet ederken, sebzeler veya garnitürler gibi daha küçük, tamamlayıcı malzemeler ana bileşeni çerçeveler ve destekler (Lidwell vd., 2010). Tasarımda bir diğer temel prensip, öğelerin birbirine göre düzenlenmesini ifade eden hizalamadır. Uygun hizalama, öğelerin tutarlı bir bütünün parçası olarak görünmesini sağlayarak bir düzen ve birlik duygusu yaratır (Poynor 2006). Üç tür hizalama vardır: dikey, yatay ve çapraz hizalama. Çapraz ve dikey hizalama durumunda üstte yer alan öğeler genellikle daha önemli olarak algılanmaktadır. Hizalama, görsel uyum elde etmek için kullanılabilen simetri ve asimetri üzerinde önemli bir rol oynamaktadır. Simetrik hizalama, merkezi bir eksenin her iki tarafındaki unsurları yansıttığı için bir istikrar ve resmiyet duygusu yaratır. Öte yandan, unsurların aynı olmadan dengeli olduğu asimetrik hizalama, daha dinamik ve modern bir his yaratabilir. Tasarımda hizalama, öğelerin birbirine göre yerleştirilmesini, düzen ve birlik duygusu sağlamayı ifade eder. Uygun hizalama, izleyicinin gözünü tabakta sorunsuz bir şekilde yönlendiren temiz, düzenli bir görünüm yaratır (Poynor 2006). Tabak sunumu bağlamında, oran, ölçek ve hizalama ilkeleri estetik açıdan hoş ve işlevsel bir tabak yaratmada önemli bir rol oynamaktadır. Oran, bir tabaktaki çeşitli unsurların göreceli boyutunu ifade eder ve hiçbir bileşenin diğerlerini bastırmamasını sağlar. Ana protein, garnitürler, yan yemekler ve soslar arasındaki oran, görsel uyum yaratmak için çok önemlidir (Hara, 2010). Modern araştırmalar, altın oranın, unsurlar

arasında denge ve uyum sağlayarak görsel olarak çekici tasarımlar yaratmaya yardımcı olan bir araç olduğunu kabul etmektedir. Bu ilke, gıda sunumuna da uygulanmıştır; burada bileşenleri altın orana göre düzenlemek estetik çekiciliği artırır ve izleyicinin dikkatini yemeğin temel özelliklerine yönlendirir. Altın orana bağlı kalarak, farklı bileşenler arasında görsel olarak hoş bir orantı yaratabilir ve izleyicinin dikkatini yemeğin en önemli kısımlarına yönlendirirken genel uyumu koruyabilirler



İKİNCİ BÖLÜM

MICHELIN YILDIZI, TARİHÇESİ, KAPSAMI VE YARATICILIK

2.1. Michelin Yıldızı Tarihçesi, Önemi ve Kapsamı

Michelin Rehberi ilk olarak 1900 yılında Michelin kardeşler André ve Édouard tarafından Fransa'da karayolu seyahatini ve lastik satışını teşvik etmek için bir tanıtım aracı olarak yayınlanmıştır (Ferguson, 2004). Başlangıçta Michelin Rehberi, Michelin ürünlerinin satın alınmasıyla ücretsiz olarak verilen, reklamların yer aldığı bir kitapçıktır ve temel amacı sürücüler otomobil lastiklerinin doğru kullanımı, bakımı ve değiştirilmesi konusunda bilgilendirmektir (Lane, 2010). Kılavuz sürücüler için yerel işletmeler hakkında bilgiler içermekteydi ve bu da sonunda sürücülere yönelik bir rehber olmaktan çıkıp restoranlar için bir rehber haline gelmesine olanak sağladı. Ancak 1920'lerde Kılavuz, her zaman müşterilerin görüşlerine atıfta bulunarak restoran tavsiye etme konusuna odaklandı (Daries vd., 2021). 1930'larda anonim yorumcuların dahil edilmesi, yıldız derecelendirme sürecine daha fazla güvenilirlik kazandırmış ve değerlendirmelerde nesnellik oluşmasını sağlamıştır (Ferguson, 2004). Zamanla rehber kapsamını Fransa'nın ötesine, diğer ülkelere genişlemiştir ve rehberi kaliteli yemek için küresel bir standart haline getirmiştir.

Michelin Yıldızı, olağanüstü kalite, teknik ve yeniliği ifade eden mutfak başarısının zirvesini temsil etmektedir (Lane, 2010). Şefler için bir yıldız kazanmak, sektördeki statülerini yükselten kariyer belirleyici bir andır (Ferguson, 2004). Rehber tarafından verilen bir, iki, üç yıldız ödüllerinin her biri hem şeflerin hem de restoranlarında yemek yiyen isimsiz denetçilerin sıkı çalışmasının sonucudur. Kılavuz her ne kadar yıldız verme kriterlerini yayınlamasa da bunun yerine sektörü standartlaştırmaktan kaçınmak için her restoranın yaratıcılığını ve benzersizliğini sağlamayı amaçlamaktadır (Johnson vd., 2005). Rehberin gastronomiye odaklanması, kültürel mirası modern tekniklerle harmanlayarak yeniliği teşvik ederken mutfak geleneklerini korumaya yardımcı olmuştur (Lane, 2010).

Michelin Rehberi, Avrupa'da mutfak alanında ve kaliteli gastronomi bağlamında en saygı gören sıralama sistemidir. Bu sistem anonim denetimleri

bağımsız şekilde gerçekleştirerek tüm fiyat ve konfor kategorilerindeki en iyi otel ve restoranların seçilmesini sağlamaktadır. “Müfettişler” olarak bilinen Michelin eleştirmenleri, restoranları beş kritere göre anonim olarak değerlendirir:

1. Malzemelerin Kalitesi: Malzemelerin tazeliği, mevsimselliği ve kalitesi
2. Lezzet ve Pişirme Tekniklerinde Ustalık: Lezzetlerin hassas bir şekilde uygulanması ve yenilikçi bir şekilde kullanılması
3. Şefin Mutfaktaki Kişiliği: Şefin yaratıcılığı ve özgünlüğü yemeklerde belirginliği
4. Paranın Karşılığı: Deneyim, anlamın maliyetiyle uyumluluk
5. Tutarlılık: Kalite, müşterilerin ziyaretleri boyunca ve menünün var olduğu sürece korunmalıdır (Balıkçıoğlu, 2021; Bilge vd., 2021).

Michelin Rehberi; anonimlik, bağımsızlık, uzmanlık, güvenilirlik, tutku ve kalite gibi değerlere dayanmaktadır. Bir yıldız “*kendi kategorisinde çok iyi bir restoran*” olarak kabul edilir, iki yıldız “*mükemmel mutfak*” anlamına gelirken, üç yıldız “*olağanüstü mutfağı*” ifade etmektedir (Michelin Rehberi, 2024.). Michelin Rehberi artık 30'dan fazla ülkede faaliyet göstermektedir. Mutfak çeşitliliğini göstermekte ve hem geleneksel hem de avangart mutfaklardaki mükemmelliği vurgulamaktadır.

Bu alanda trend belirleyicilerden biri olarak kabul edilen Michelin ödül sistemi, mutfak kültürü ve şeflerin sosyal ve coğrafi kimliği ve mutfakları açısından son derece önemlidir. Şefler yaratırken bunu bir zevk eylemi olarak ve bir dereceye kadar benmerkezcilik eylemi olarak yaparlar; yani bir yemek yaratmak için zihinsel olarak pişirdikleri bir dizi malzemeyi uygulamaya koymayı düşünürler. Bir şef Michelin takdirini kazandığında, bunun doğrudan sonucu olarak restorana yapılan ziyaretlerin sayısında bir artış ve doğal olarak daha büyük bir gelir elde edilir (Johnson vd., 2005).

2.2. Yaratıcılık ve Michelin Yıldızlı Restoranlar

Michelin yıldızı başarısı, bir şefin başarabileceği en büyük ayrıcalıklardan biri olarak kabul edilir ve mutfakta yaratıcılık, kalite ve yenilikçiliğin bir ödülüdür (Lane, 2013). Mutfakta yaratıcılıkla ilgili birçok çalışma ekip çalışması fikrini desteklese de

diğerleri mutfakta yaratıcılığın çoğu durumda şefin ilhamıyla başladığını ve ekibin daha sonra devreye girdiğini doğrulamaktadır (Stierand ve Dörfler, 2012). Yaratıcılık, müşterilere sunulan tat, doku, aroma ve kaplama kombinasyonlarının yeniliğinde kendini gösteren ve tüketicilere yeni gastronomik deneyimler sunan şefin bir zanaatkar olarak fikrinin hayata geçirilmesiyle sonuçlanır (Capdevila vd., 2015). Başka bir deyişle, fikri ortaya çıkaran ilham farklı şekillerde ve farklı bağlamlarda ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla idealleştirme aşamasında tüm şefler için tek tip bir yöntem tanımlamak zordur.

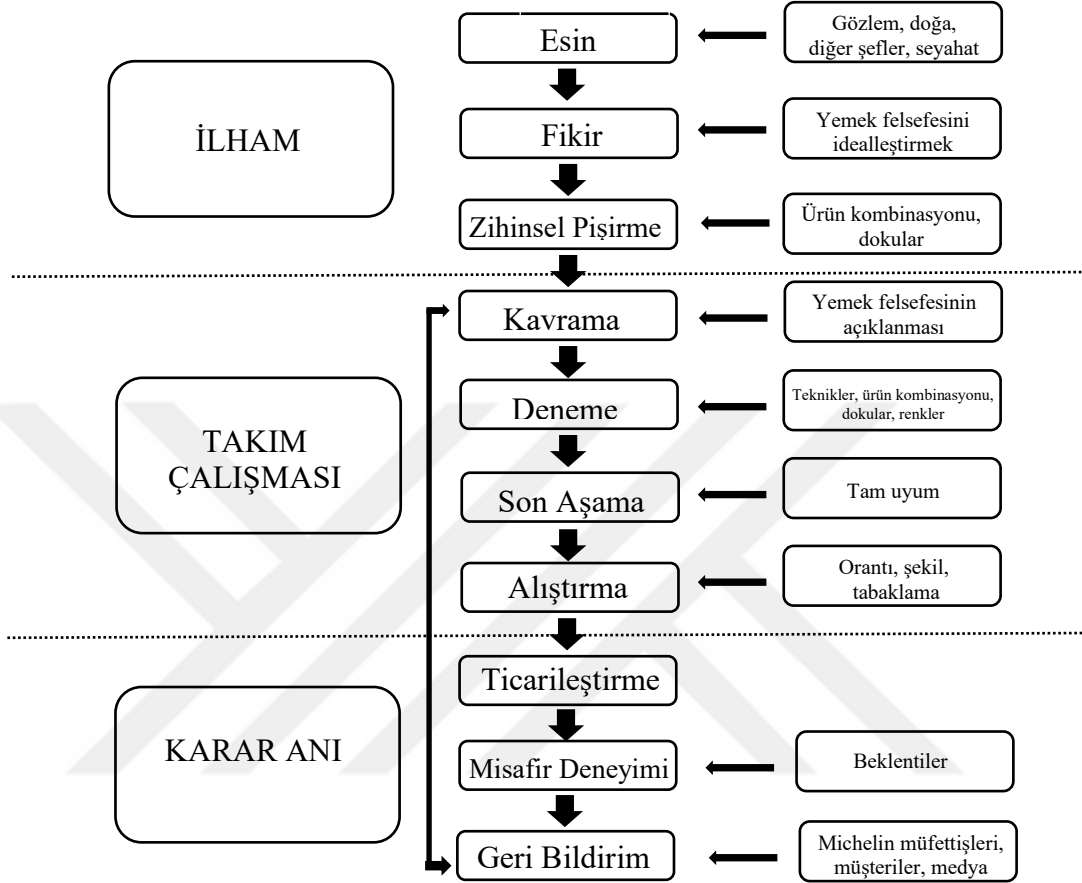
Horng ve Lee (2009)'ye göre fiziksel, sosyal, kültürel ve eğitimsel bağlamların mutfak yaratıcılığına uygun olması gerektiğinden, mutfak yaratıcılığı ile şeflerin ortamının kalitesi arasında yakın bir ilişki olduğu düşünülmektedir. Diğer bir konu ise yemeğin öğrenilmiş ve test edilmiş yöntemlere dayanan geliştirme aşamasıdır, böylece Michelin yıldızlarını elde etmek için temel bir gereklilik olan mutfak hazırlığında bir standardizasyon bulunmaktadır (Ottenbacher ve Harrington, 2007). Bu nedenle, yıldızlı restoranlarda uygulanan mutfağın tutarlı olabilmesi için yaratıcılığı yenilik geliştirme süreçlerinin uygulanmasıyla birleştirmesi gerekmektedir.

Michelin yıldızlı şefler genellikle küresel etkileri benimseyerek, yerel gelenekleri keşfederek veya son teknolojiyi kullanarak yenilik yapmaktadırlar. Ferran Adrià'nın elBulli'si, yemekleri parçalara ayırmak ve yeniden hayal etmek için bilimi kullanarak moleküler gastronomi ile mutfak dünyasında devrim yaratmıştır (This, 2006). Bu tür yenilikler yalnızca estetik değil; stratejiktir ve restoranların hem müşterileri hem de eleştirmenleri etkilemesini sağlamaktadır.

Michelin Rehberi, restoranları malzemelerin kalitesi, tekniklere hâkim olma ve mutfağın "kişiliği" gibi çeşitli kriterlere göre değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme, şefin yaratıcı vizyonunun bir yansımasını da içermektedir (Michelin Rehberi, 2023).

Yaratıcı uyum, lezzetten kombinasyonlarına, estetik çekiciliğe ve anlama kadar çok sayıda mutfakla ilgili hususları kapsayan hem içsel bir farkındalık hem de içgüdüsel bir yetenek olan, yaratıcı süreci yönlendiren genel farkındalık olarak tanımlanmışlardır. Bir yemeğin içindeki bileşenlerin uyumlu bir kompozisyonu ve kontrastına yönelik estetik ihtiyacı, aromaları, tatları ve dış mekân iklimi veya çevredeki müzik de dahil olmak üzere restoranın tüm ambiyansını içermektedir

(Stierand ve Dörfler, 2012). Haute Cuisine’de yaratıcı süreç şeması Madeira vd., (2021) tarafından tasarlanmıştır. Bu yaratıcı sürece bakıldığında geri bildirim kısmında Michelin müfettişlerinin sürece etkisi görülmektedir (Şekil 3).



Şekil 3. Haute Cuisine'de yaratıcı süreç (Madeira vd., 2021)

Şefler açısından bakıldığında fikrin ortaya çıktığı andan sonuca kadar olan yaratıcı süreç konusunda şeften şefe bazı farklılıklar olduğu ifade edilebilir. Çoğu durumda şefler fikir hakkında düşünmek için kendilerini izole ederler ve daha sonra bunu işlenmemiş bir elmas gibi üzerinde çalışan ekibe sunarlar. Bir laboratuvar veya sanat stüdyosu olarak mutfak, yemeğin asitliğini veya yağını ayarlamak gibi düşüncelerinde hizalanan malzeme dizisini dengelemek için kullanılır (Albors-Garrigós vd., 2013). Aşçılar için yaratıcılık; karar alma sürecini ve nihai iş yüklerini hafifletebilecek, kişisel ve profesyonel yaşamları arasındaki dengeyi kurabilecekleri bir çalışma ortamını sağlamaktır. Bu ortam ile var olması gereken özgürlük, kişisel tatmin ve mesleki becerilerle ilgilidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Problemi

Ülkemizde gastronomi kavramı pek çok insan tarafından sanat kapsamında değerlendirilmemektedir. Bu konuda yapılan yayın ve araştırmaların yetersiz olması ile tabak tasarım tekniklerinin bilinmemesi bu tezin başlıca problemidir. Gastronominin güzel sanatlar ile olan bağlantısı göz önünde bulundurularak ortak bağlarının değerlendirilecek olması ise tezin alt problemidir. Problemin çözümü gastronomi ve tasarım alanına ışık tutacaktır. Bu tezde tasarım ilke ve öğeleri incelenecek, Michelin yıldızlı restoran tabakları örnekleriyle pekiştirilecektir.

Bu çalışmada yazılan problemlere ek olarak aşağıdaki araştırma soruları için cevaplar aranacaktır:

- Gastronominin bir sanat şekli olarak sınırlı tanınmasının altında yatan sebepler nelerdir?
- Tasarımın ilkeleri ve öğeleri gastronomik unsurların sunumunu nasıl geliştirebilir?
- Tabak tasarımı, yemek yiyenlerin estetik ve duyuşsal deneyimlerini hangi şekillerde etkileyebilir?
- Michelin yıldızlı restoran tabaklarında kullanılan ortak tasarım öğeleri ve ilkeleri nelerdir?
- Michelin yıldızlı şefler tabak tasarımına bir, iki ve üç yıldızlı seviyelerde nasıl yaklaşmaktadır?
- Tabak sunumunun sanatsal ve işlevsel yönlerini değerlendirmek için hangi metodolojiler uygulanabilir?
- Bu araştırmanın bulguları Türkiye'deki şeflerin eğitimine ve öğretimine nasıl katkıda bulunabilir?

3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırma, gastronomi ile sanat ve tasarım arasındaki kesişimi araştırmayı, farklı disiplinlerin gastronominin hem yaratıcı hem de işlevsel bir uygulama olarak

evrimine nasıl katkıda bulunduğunu analiz etmeyi amaçlamaktadır. Çalışma özellikle temel tasarım ilke ve öğeleri ile tabak sunumu arasındaki ilişkiyi anlamaya ve mutfak sanatlarında yaratıcılığın ve inovasyonun rolünü incelemeye odaklanmaktadır.

Bu çalışmanın alt amaçları şunlardır:

1. Gastronominin tarihsel evrimi ve diğer disiplinlerle etkileşimi hakkında kapsamlı bir anlayış sağlamak.
2. Gastronominin sanatla nasıl iç içe geçtiğini ve sanatsal bir ifade olarak nasıl işlev gördüğünü analiz etmek.
3. Temel tasarım öğelerinin ve ilkelerinin tabak sunumu üzerindeki etkisini değerlendirmek.
4. Michelin yıldızlarının mutfak dünyasındaki tarihini, kriterlerini ve etkisini araştırmak.
5. Gastronomide yaratıcılığın önemini ve şeflerin mutfak sunumlarını geliştirmek için sanatsal ya yaklaşımları nasıl kullandıklarını keşfetmek.
6. Mutfak sanatlarında belirli bir ürüne dönüşmüş olan sanat eserlerinin değerlendirmek.
7. Yerel ve uluslararası olarak mutfak sanatlarını ölçmek.
8. Somut örneklerle gastronomi ve sanatı tasarlamak.

Bu çalışmanın önemi, gastronominin sanat, tasarım ve yaratıcılık gibi alanlarla giderek artan yakınlaşmasını vurgulayan disiplinler arası yaklaşımında yatmaktadır. Gastronomi artık yemek pişirme ve yemek tüketme eylemiyle sınırlı değildir; sanatsal ve duysal deneyimin sofistike bir ortamına dönüşmüştür. Bu bağlamda gastronominin sanat, tasarım ve yaratıcılıkla nasıl etkileşime girdiğini anlamak, bu birbirine bağlı alanlara dair daha detaylı görüşler sağlayacaktır. Temel tasarım ilkelerinin ve tabak sunumunun genel gastronomi deneyimini nasıl geliştirdiğine ışık tutacak ve şefler ve tasarımcılar için yeni bakış açıları sunacaktır. Michelin yıldızlarının tarihini ve kriterlerini analiz etmek, bu ödüllerin mutfak mükemmelliğini ve yaratıcılığı nasıl şekillendirdiğine dair değerli görüşler sağlayacaktır. Görsel sunumun tat algısını nasıl etkilediğini ve bir yemeği sanatsal bir parçaya nasıl dönüştürdüğünü inceleyerek, tez gastronominin estetik boyutunu anlamak için yeni bir

bakış açısı sunacaktır. Bu çalışma, ülkemizde gastronomi kavramının sanat olarak görülmemesi ve bu bağlamda değerlendirilmeye alınmamasından dolayı gereksinim duyulan bir araştırma olarak önemli görülmektedir. Ayrıca hem dünya çapında hem de ülkemizde faaliyet gösteren Michelin Rehberi'nin örneklendirilmesi ve değerlendirilmesi ile kılavuz görevi göreceğinden dolayı da önemli olduğu düşünülmektedir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırma, gastronominin tasarım ve sanat ile disiplinler arası ilişkilerini incelemektedir. Michelin yıldızlı restoran tabakları tasarım prensipleri ile betimsel içerik analizi çerçevesinde analiz edilerek gösterge bilim (semiyotik) metodu ile yorumlanmıştır. Bu analizde 15 örnek incelenmiş olup, örneklerin seçiminde uluslararası kapsamda geçerli olan restoran derecelendirme sistemi Michelin Rehberi dikkate alınmıştır. Michelin Rehberi resmi web sitesinde yer alan bir yıldız kategorisinde 3000 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran, iki yıldız kategorisinde 497 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran, üç yıldız kategorisinde 149 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet restoran olmak üzere toplamda 15 adet restoran tabağı belirlenmiştir. Michelin Rehberi resmî web sayfasındaki görsellere Ekim, Kasım ve Aralık 2024 tarihlerinde erişim sağlanmıştır. Kategorize edilen tabaklar temel tasarım ilke ve öğeleri referans alınarak göstergebilim çerçevesinde yorumlanmıştır. Michelin yıldızlı restoranların tabaklarını analiz ederek tasarım öğelerinin yenilikçi kullanımını, tasarım ilkelerindeki ustalığı ve şeflerin yaratıcılığını gün yüzüne çıkarmak temel hedeftir.

Araştırma bulguları kısmında yer alan Michelin Yıldızlı restoran tabaklarının semiyotik analiz yorumlarını değerlendirmek için uzman görüşüne başvurulmuştur. Uzman görüşü için örgün şekilde mutfak eğitimi veren vakıf üniversitesinin ilgili bölümde görev yapmakta olan bir şef öğretim görevlisi, devlet üniversitesinin ilgili bölümünde görev yapmakta olan iki doktor öğretim üyesi, vakıf üniversitesinin ilgili bölümünde görev yapmakta olan bir doktor öğretim üyesi ve bir profesyonel yemek tasarımcısının görüşüne başvurulmuştur.

Bu araştırmada, gastronomi, sanat ve tasarım arasındaki ilişkiler, tasarım ilke ve öğeleri gibi konular, Michelin Yıldız sistemi, literatürdeki güvenilir ve geçerli

kaynaklardan yararlanarak ele alınmıştır. Geçerlilik, bir ölçme veya değerlendirme aracının, araştırılan konuyu ne derece doğru ve uygun şekilde ölçebildiğini ifade etmektedir (Tutar, 2022, s. 121). Araştırmanın geçerliliğini sağlamak amacıyla kullanılan literatür taramaları incelemelerle desteklenmiştir. Konuyla ilgili alanında uzman beş kişinin görüşlerine başvurulmuş ve bu görüşler araştırmanın sağlam bir temele oturmasına katkıda bulunmuştur.

Güvenirlilik, bir ölçme aracının her değerlendirme sırasında tutarlı sonuçlar üretme yeteneği olarak tanımlanmaktadır. Bu kavram, ölçme aracının konuya ilişkin bilgi düzeyini doğru bir şekilde yansıtmasını ve ölçüm sürecinin belirli standartlara dayalı şekilde gerçekleştirilmesini gerektirmektedir (Arslan, 2022, s. 401) Güvenilirliği sağlamak adına kullanılan veriler ve analiz yöntemleri daha önce yapılan çalışmalarla uyumlu olup güvenilir sonuçlar elde etmek için akademik standartlara uygun olarak uygulanmıştır. Michelin yıldızlı restoranların tabak tasarımlarının semiyotik yorumlaması, güvenirlik açısından sağlanan tutarlılık için uzman görüşleri üzerinden sağlamlaştırılmıştır.

Geçerlilik ve güvenirlik açısından uzman beş kişinin yorumları dikkate alınmıştır. Michelin 1 yıldızlı restoran tabaklarından Örnek 2’de, 2. uzmanın görüşü neticesinde tabak seçimi konusu irdelenmiştir. Yine Michelin 1 yıldızlı restoran tabaklarından Örnek 4’te, 2. uzman görüşü neticesinde tabaktaki estetik ile gelen karmaşa durumu değerlendirilmiştir. Michelin 2 yıldızlı restoran tabaklarından Örnek 3’te, 2. Uzman görüşüne göre tabağın ve ürünlerin renk kontrastlığı yorumlanmıştır. 1. uzman görüşüne göre benzer konulardan bahsedilirken konuların yanana bahsedilmesine dikkat edilmiştir. Benzer şekilde, 1. uzman görüşüne göre analizlere tasarım prensiplerini referans eden cümleler eklenmiştir ve analizlerin genelinde tasarım prensiplerinin italik yazı ile belirtilmesi durumu kaldırılmıştır. Yine 1. uzmanın görüşüne göre, tabakların içerikleri metinde parantez içinde belirtmek yerine cümle içerisine dahil edilerek daha akıcı ve anlaşılır bir anlatım sağlanmıştır.

İçerik analizi, kalıpları, temaları ve anlamları belirlemek için metinsel ve görsel verilerin sistemli olarak değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. Bu yaklaşım, gastronominin tasarım, sanat ve yaratıcılıkla etkileşimini keşfetmek için kullanılmıştır. Betimsel içerik analizi, içerikteki kalıpları, temaları ve anlamları belirlemek için metinsel, görsel veya işitsel verileri sistematik olarak analiz etmeyi içeren yaygın

olarak kullanılan bir nitel araştırma yöntemidir. Bu yöntem, iletişim veya davranışın nüanslarını anlamının çok önemli olduğu iletişim, eğitim ve sosyal bilimler gibi alanlarda özellikle değerlidir (Krippendorff, 2018).

Verileri kategorilere ayırarak ve altta yatan mesajları yorumlayarak, betimsel içerik analizi araştırmacıların araştırılan konu hakkında fikir edinmelerine yardımcı olur (Elo ve Kyngas, 2008). Süreç genellikle analiz için veri kümesi görevi gören röportajlar, belgeler veya medya içeriği gibi ilgili materyallerin seçilmesiyle başlar (Hsieh ve Shannon, 2005). Betimsel içerik analizinin temel güçlü yanlarından biri, araştırmacıların yöntemlerini araştırma sorularına ve verilerin doğasına göre uyarlamalarına olanak tanıyan esnekliğidir (Neuendorf, 2017).

İşaretler ve sembollerin incelenmesi olan semiyotik (gösterge bilim), tabak sunumlarının görsel ve kavramsal unsurlarını analiz etmek için kullanılmaktadır. Semiyotik analiz, gösterenler (bir işaretin fiziksel biçimi) ile gösterilenler (işaretle ilişkilendirilen anlam) arasındaki etkileşimi inceler. Bu yöntem, tasarımcıların renk, şekil ve düzen gibi görsel öğeler aracılığıyla anlamın nasıl oluşturulduğunu anlamalarına yardımcı olur (Chandler, 2022). Semiyotik süreç hem göstergeyi (gerçek anlam) hem de çağrışımı (ilişkili anlamlar) içerir ve her ikisi de tasarım sürecinde dikkatlice ele alınmalıdır. Gösterge, bir sembolün doğrudan, gerçek yorumunu ifade ederken, çağrışım, ona bağlı kültürel veya duygusal çıkarımları içerir. Örneğin, kırmızı bir renk aciliyeti ifade edebilir ancak aynı zamanda güç veya tehlike çağrışımları da taşıyabilir (Duyan, 2023).

Genel olarak, semiyotik, çeşitli bağlamlarda anlam oluşturma sürecinin karmaşık süreçlerini keşfetmek için sağlam ve çok yönlü bir metodoloji sağlamıştır. İletişimi şekillendiren gizli kodları ve kuralları ortaya çıkararak, semiyotik kültürel olguların daha derin bir şekilde anlaşılmasına katkıda bulunmuş ve metinlerin ve medyanın eleştirel analizini geliştirmiştir (Hall, 1980; Rose, 2016).

3.3.1. Veri Toplama Aracı ve Analizi

Bu araştırmanın amaçlarını ve kapsamını ele almak üzere tasarlanan veri toplama araçları nitel yöntemleri içermektedir. Kaynak olarak gastronomi, sanat, tasarım ve Michelin yıldızlı restoranlarla ilgili akademik makaleler, kitaplar, Michelin yıldızlı restoran tabaklarının görselleri ve çevrimiçi arşivler kullanılmıştır. Tasarım

ilkeleri ve öğeleri için teorik bir çerçeve oluşturmak, gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisini keşfetmek ve Michelin yıldızlı tabakların ortak özelliklerini belirleyerek gün yüzüne çıkarmak araştırmanın amacıdır. Tabak tasarımında kullanılan tasarımsal prensipleri ve Michelin yıldızlı restoran yemeklerindeki sanatsal sunum stilleri analiz edilmiştir. Analizler için semiyotik analiz ve betimsel içerik analizi metodu kullanılmıştır. Semiyotik analiz, yüzeydeki anlamın ötesine geçerek derin ve gizli mesajları gün yüzüne çıkarmaktadır. Analizi yapılacak tabak sunumlarının renk, form ve sembollerindeki bağlamları çözümleyecektir. Betimsel içerik analizi, analiz edilen nesneyi objektif şekilde inceleyerek içerdiği temaları ortaya çıkarır. Analizi yapılacak tabak sunumlarının temel tasarım ilke ve öğeleri bakımından içeriğini elde edecektir. Dolayısıyla bu çalışmada yapılan analizler, araştırma sorularını yanıtlamak ve bulguları hem teorik hem de pratik kanıtlarla doğrulamak için kapsamlı veri toplanmasını sağlayacaktır.

3.3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın amacı doğrultusunda, inceleme ve veri toplama işlemlerine konu olabilecek tüm bireylerin dahil olduğu topluluk evren olarak tanımlanmaktadır. Örneklem ise belirli evrenden belli yöntemlerle seçilen, evreni temsil etme yeteneğine sahip ve genellikle evrene kıyasla daha küçük bir grup olarak tanımlanmaktadır (Yıldız, 2017, s. 423-424).

Araştırmanın evreni, Michelin yıldızlı restoranların ve bu işletmelerde sunulan yemeklerin tabak tasarımından oluşmaktadır. Evren, bu işletmelerdeki gastronomik sunumların yaratıcı, sanatsal ve tasarım öğelerini kapsamaktadır. Araştırmanın örneklemini ise Michelin Rehberi resmi web sitesinde yayınlanan Michelin bir yıldızlı restoran kategorisinde 3000 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet, iki yıldızlı restoran kategorisinde 497 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet, üç yıldızlı restoran kategorisinde ise 149 restoran arasından rastgele seçilen 5 adet olmak üzere toplamda 15 adet tabak tasarımlarıdır.

Örneklem, evrenden yıldız seviyesine göre kategorize edilmiştir. Yemek sunumları, bir yıldızlı, iki yıldızlı ve üç yıldızlı Michelin restoranlarının temsiliyi sağlamak için seçilmiştir. Bu örneklem yöntemi, Michelin yıldızlı restoranları yemek sunumundaki ilke ve öğelerin yaratıcılık hakkında kapsamlı bir genel bakış sağlamayı amaçlamaktadır.

3.4. Araştırmanın Varsayımları

- Gastronomi ve sanat güçlü bir ilişki içerisindedir ve gastronomik deneyimler, tasarımsal öğelerle güçlenir.
- Michelin yıldızına sahip restoranlar, yaratıcılıklarını tabak tasarımlarına yansıtarak sunmaktadır.
- Michelin yıldızlı restoranlarında yaratıcılık, yemek sunumu ve yenilikçi mutfak trendleriyle birlikte kullanılmaktadır.
- Tabak tasarımı, temel tasarım ilke ve öğelerine bağlı olarak şekillenir.
- Michelin yıldızlı restoranlarında sunulan tabak tasarımı, yemeklerin görsel estetiği ve müşteri deneyimi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir.
- Tabak sunumu, gastronomi tasarımının bir parçası olarak genel bir sanatsal anlayış oluşturmaktadır.
- Tabak sunumu, yemek deneyiminin ayrılmaz bir parçasıdır ve gastronominin yaratıcı yönlerini yansıtmaktadır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Gastronominin sanat ve tasarımla arasındaki etkileşimi ortaya çıkaracak bu araştırmanın sınırlılıkları şu şekilde saptanmıştır:

- Gastronominin sanat ve tasarımla bağlantısı gibi disiplinler arası konuların sınırlı akademik kaynakları olabilmektedir. Özellikle, tabak sunumu gibi konularda detaylı akademik kaynaklar eksiktir.
- Michelin yıldızıyla ilgili literatürün çoğu ticari veya popüler medyaya dayanmaktadır ve sınırlı akademik araştırma mevcuttur.
- Gastronomi ve tabak sunumu gibi uygulamalı konuları araştırmak, erişim ve katılım zorlukları sunabilen restoranlar ve şeflerle iş birliği gerektirebilmektedir.
- Gastronomi ve sanat arasındaki ilişki veya yaratıcılığın tabak sunumu üzerindeki etkisi gibi kavramlar doğası gereği öznel ve bunları tutarlı bir şekilde ölçmek veya değerlendirmek zor olabilmektedir.
- Tabak sunumunda estetik yargı kişiden kişiye değişir ve bu da standart değerlendirme kriterlerinin uygulanmasını zorlaştırmaktadır.

- Temel tasarım ilkeleri gastronomiye uygulandığında her zaman tutarlı sonuçlar vermeyebilir, çünkü etkileri yemeğe bağılı olarak değişebilmektedir.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

4.1. Bulgular ve Analiz

Michelin 1, 2 ve 3 yıldızlı restoran tabaklarının analizinden elde edilen bulgular sunulmuştur. Tabaklar, tasarım ilke ve öğeleri, semiyotik içerik ve yaratıcılık açısından analiz edilmiştir.

Michelin 1 yıldızlı tabakların tasarımında genellikle her bir tasarım prensibinin açık bir amacı olduğu ve ürünlerin basit bir şekilde sunulduğu temiz bir kompozisyona sahiptir. Renk kullanımı, malzemelerin tazeliğini ve kalitesini vurgulayan doğal tonlara vurgu yapmıştır. Denge, basitlik ve malzemelerin eşit dağılımı ile sağlanır. Vurgu genellikle temel malzemelere yapılmış ve doğal renk tonlarına dikkat çekilmiştir. 1 yıldızlı tabakların semiyotiği incelendiğinde, özgünlüğe ve sadeliğe odaklanma eğilimindedir. Malzemeler, çok fazla süsleme olmadan doğal hallerini yansıtan bir şekilde sunulmuştur. Yemeğin ilettiği mesaj, saflık ve malzemelere saygıdır. 1 yıldızlı tabaklardaki yaratıcılık genellikle taze malzemeler ve geleneksel teknikler kullanılarak ifade edilir ve basit yemekleri yükseltme odaklıdır. Yenilik, şefin malzemelerin en iyi özelliklerini ortaya çıkarma becerisinde yatmaktadır.

Michelin 2 yıldızlı restoranların tabakları tasarımda daha fazla incelik sergilemiştir. Öğelerin düzenlenmesi daha karmaşıktır ve simetri ve dengeye dikkat edilmiştir. Renk kontrastları genellikle görsel ilgi yaratmak için daha dinamik bir şekilde kullanılmıştır. Sunum, şefin teknik becerisini ve yemeğin yaratıcılığını sergilemiştir. Tabaklarda farklı öğelerin kullanımını dengeleyerek uyumlu bir görsel akış yaratmaya yönelik daha bilinçli bir girişim vardır. Renkler ve dokular arasındaki kontrast, Michelin 2 ve 3 yıldızlı tabaklarında daha belirgindir. 2 yıldızlı tabaklar, yemeğin belirli unsurlarına dikkat çekmek için renk ve dokuda kalın kontrastlar kullanmıştır. 2 ve 3 yıldızlı tabaklarda, vurgu görsel tasarımın bir odak noktası haline geldiği sanatsal sunumun kendisine yapılmıştır. 2 yıldızlı tabaklarda, semiyotik unsurlar daha karmaşık kültürel veya sanatsal anlatıları yansıtmaya başlamıştır. Yerel geleneklere veya çağdaş mutfak hareketlerine göndermeler olabilmektedir. Bu unsurlar yemeğin tasarımına incelikte entegre edilerek anlam katmıştır. 2 yıldızlı restoranlardaki yaratıcılık, lezzetlerin füzyonunda ve kullanılan yenilikçi sunum

tekniklerinde belirgindir. Tabaklar, şefin teknik becerisini ve yenilikçi ruhunu yansıtan alışılmadık malzeme eşleştirmeleri içermektedir.

Michelin 3 yıldızlı tabakları, olağanüstü sanatçılık ile karakterize edilmiştir. Bu tabakların tasarımı genellikle her bir öğenin görsel bir şaheser yaratmak için dikkatlice yerleştirildiği düzenlemeleri içermiştir. Renk, doku ve form kullanımı gelişmiştir ve bazı tabaklar duyuusal deneyimi geliştirmek için birden fazla dokuyu ve zıt renkler içermektedir. Tabaklar, merak uyandırmak için genellikle asimetri veya karmaşık katmanlı yapı kullanarak denge sınırlarını zorlamıştır. 3 yıldızlı restoran tabaklarında kontrast genellikle incelikli ancak oldukça rafine olup yemeğin karmaşıklığına katkıda bulunmuştur. Ancak uyum, çeşitli karmaşıklık derecelerinde de olsa tüm seviyelerde korunmuştur. 3 yıldızlı tabakların semiyotik analizi, yüksek derecede kültürel ve felsefi derinlik ortaya koymuştur. Tabaklar genellikle şefin kişisel vizyonu, bölgesel kimliği veya mutfak felsefesiyle ilgili güçlü sembolik mesajlar taşımıştır. Bu unsurlar tasarımın içine yerleştirilmiştir ve müşterilere tadın ötesine geçen çok duyulu bir deneyim sunmuştur. 3 yıldızlı tabaklardaki yenilik, şeflerin sıklıkla hem mutfak tekniğinin hem de görsel tasarımın sınırlarını zorlamasıyla gösterilmiştir. Bu yemekler, tamamen benzersiz bir yemek deneyimi yaratmak için moleküler gastronomi teknikleri ile deneysel dokuları birleştirmiştir.

4.1.1. Michelin 1 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Bulguları

Michelin yıldızlı restoranlar uzun zamandır mutfak mükemmelliğinin ölçütleri olarak kabul edilmektedir ve yaratıcılık, teknik beceri ve kültürel ifadenin uyumlu bir karışımını bünyesinde barındırmaktadır (Lane, 2010). Bunlar arasında, Michelin 1 yıldızlı restoranları benzersiz bir alanı kaplamakta ve özgün, yüksek kaliteli yemekler sunmaktadır (Spence vd., 2019). Bu araştırma görsel olarak ilgi çekici yemeklerin yaratılmasında temel tasarım ilke ve öğelerinin rolünü araştıracaktır. Disiplinler arası yaklaşım sayesinde araştırma, Michelin 1 yıldızlı restoranların hem görsel hem de gastronomik açıdan benzersiz yemek deneyimleri yaratma biçimleri hakkında anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.



Şekil 4. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1

Tabaktaki yenilebilir ürünlerin yerleşimi, izleyicinin gözünü tabak boyunca yönlendiren görsel noktalar yaratmıştır. Mikro yeşillikler ve meyve parçaları odak noktaları olarak işlev görmektedir. Tam anlamıyla çizgiler olmasa da düzenleme merkezden dışarıya doğru bir akış şeklinde ilerlemektedir. Tabağın beyaz-gri kenarı ve merkezdeki canlı koyu pembe renk tasarıma vurgu sağlamıştır. Renk, tasarımda duygusal bir tepki uyandıran güçlü bir araçtır. Kontrast yaratmak ve vurgu sağlamak için sıklıkla kullanılmaktadır (Herring, 2013). Meyvelerin ve mikro yeşilliklerin merkezdeki yerleşimi dairesel formla tezat oluşturarak görsel ilgi ve derinlik hissi katmaktadır. Ton kontrastı tabak boyunca görülmüştür. Gıda sunumunda kullanılan tasarım ilkeleri, izleyicinin gözünü yönlendirmek ve estetik bir deneyim sağlamak için etkilidir. Özellikle kontrast, renklerin ve odak noktalarının stratejik kullanımı tabağın görsel çekiciliğini arttırmaktadır (Michel vd., 2014). Tabağın beyazı, tatlının koyu pembe rengiyle belirgin bir zıtlık oluşturarak güçlü bir çerçeve oluşturmaktadır. Benzer şekilde, dokulu tabağın yüzeyindeki noktasal kabartılar tasarıma başka bir katman eklemiştir. Tabak kompozisyonunda koyu pembe rengi kullanımı hakimdir, enerji ve tutku gibi duyguları çağırıştırır. Yeşil mikro yeşillikler tamamlayıcı bir renk kontrastı sunmaktadır. Küçük mor renkteki yenilebilir çiçek; tabağa vurgu eklemekte, odak noktası oluşturan canlı bir renk sağlamakta ve koyu pembenin hakimiyetini

kırmaktadır. Negatif alan etkili bir şekilde kullanılmıştır. Tabağın pürüzlü dokusu, koyu pembe tabanın kadifemsi görünümü ile yiyecek öğelerinin yumuşak, pürüzsüz dokusu tezat oluşturmuştur.

Ritim, yeşil mikro yeşilliklerin tekrarlanmasıyla elde edilmiştir. Mikro yeşillikler ve küçük meyve parçaları gibi belirli öğelerin sürekli kullanılması birliği güçlendirmiştir. Bu öğelerin boyutu ve şekli ritim oluşturmaya yardımcı olmuştur. Koyu pembe, yeşil ve morun uyumlu renk paleti organik dokularla iyi bir şekilde bütünleşmiştir. Renk, tasarıma estetik güzellik katabilir, enerji seviyesini arttırabilir ve duyguları iletebilir (Gogel 2016; Kumar ve Naaz, s. 107). Tabak tasarımı ve yiyecek, birlikte genel bir bütünlük hissi yaratmıştır. Meyvelerin ve mikro yeşilliklerin merkezdeki gruplanması, öğelerin birbirine yakın yerleştirilmesi odak noktası görevi görmüştür. En çarpıcı kontrast beyaz-gri tabak ile koyu pembe yiyecek arasındadır. Yeşiller ve morlar, sıcak pembe tonlarıyla kontrast oluşturarak görsel renk çeşitliliğini sağlamıştır. Tabağa yerleştirilmiş ürünlerin oranı iyi seçilmiş ve yiyecek ile tabağın arasında görsel uyum sağlanmıştır.

Tabağın merkezinde kullanılan koyu pembe renk sıcaklık, enerji ve tutkuyu temsil etmektedir. Yeşil mikro yeşillikler tazelik duygusunu uyandırmıştır. Mor yenilebilir çiçek, küçük olmasına rağmen, yemeği güçlendirerek nadirliğin bir göstergesi olarak görünür. Dokulu tabak, organik ve ham maddeye bir bağlantı gösteren doğal, topraksı bir his uyandırmıştır. Organik dokular ve formlar doğayı, canlı renkler ise insan yaratıcılığı arasındaki dengeyi ifade etmiştir. Bu görsel, gastronominin estetik ve lezzetin bir araya gelerek deneyim yarattığı bir sanat formu olduğu fikrini uyandırmıştır.

Tabağın (Şekil 5) merkezindeki yuvarlak sıkılmış yeşil püreler, yenilebilir çiçek, lakerda balığı ve sebze dilimlerinin kullanımı dikdörtgen yüzey boyunca birden fazla odak noktası oluşturmuştur. Bu noktalar, izleyicinin gözünde tam anlamıyla çizgiler bulunmasa da yiyeceğin dikdörtgen çerçevesinde bir akış içerisinde. Yiyeceğin baskın dikdörtgen şekli, koyu renkli tabağın dairesel formuyla tezat oluşturmaktadır. Bu geometrik farklılıklar görsel olarak yapısal çeşitlilik katmıştır. Şekiller tasarımda bir anlam ve simge yaratmak için kullanılır, form ise o şeklin üç boyutlu yapısını ifade eder. İkisi birlikte tasarımın temel yapı taşlarını oluşturmaktadır (Kemp, 2012). Yuvarlak sıkılmış yeşil püreler, yenilebilir çiçek, dilimlenmiş sebzeler

gibi her bir bileşen organik formlar oluşturarak dikdörtgen tabanın genel formunu kırmıştır. Koyu renkli taban, kullanılan renklerin canlılığını artırarak her bir öğenin öne çıkmasını sağlamıştır. Yeşil, sarı, turuncu, mor ve pembeyi birleştiren canlı bir renk paleti kullanılmıştır. Bu tonlar yalnızca tabağın koyu arka planıyla kontrast oluşturmakla kalmamış, aynı zamanda birbirini tamamlayarak tazelik ve canlılık imajı vermiştir. Ton, bir tasarımda derinlik ve hacim oluşturmanın yanında, duygusal bir ifade yaratmaktadır (Gezer, 2019). Mor ve sarı menekşeler vurgu sağlayarak görsel olarak hareketliliği arttırmıştır. Dikdörtgen yiyecek tabanının etrafındaki boş alanda negatif alan çerçevelenmiştir. Tabağın koyu ve dokulu yüzeyi, merkeze dikkat çekmektedir ve minimal olarak sade bir çerçeve oluşturmaktadır. Tabağın pürüzlü dokusu, yuvarlak sıkılmış pürenin ve çiçek yapraklarının pürüzsüz dokularıyla kontrast oluşturarak kompozisyona derinlik ve dokusal çeşitlilik katmıştır. Bu doku etkileşimi hem görsel hem de duyuşsal algıyı harekete geçirmektedir. Dokusal kontrastlar tasarıma derinlik ve ilgi katarak izleyicinin gözünü tasarım boyunca yönlendirmektedir (Zellner vd., 2011).



Şekil 5. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2

Dikdörtgen taban içerisindeki çeşitli öğelerin yerleşimi tabağa ritmik çeşitlilik katmıştır. Yuvarlak sıkılmış pürenin tekrarı, görsel bir ritim yaratmıştır. Yeşil pürenin ve çiçek yapraklarının tekrar tekrar kullanılması devamlı bir estetik yaratmaya yardımcı olmuştur. Bu tekrar, birliği güçlendirmiştir. Tasarımda her bir öğenin belirli bir düzende tekrarlanması birlik duygusunu yaratmaktadır (Lidwell vd., 2010). Renk ve şekildeki çeşitliliğe rağmen, ürünlerin bilinçli olarak düzenli yerleştirilmesi nedeniyle tabağın geneli uyumlu hissettirmektedir. Dikdörtgen form içerisindeki her bir öğenin yakın konumlandırılması bir gruplamayı oluşturmuştur. Buradaki yakınlık, yemeğin birleşik bir odak noktası olarak belirlenmesini sağlamıştır. Kontrast, bu kompozisyonun tanımlayıcı bir özelliğidir. Siyah rengindeki mat tabak seçimi, yemeğin parlak ve canlı renklerini keskin bir şekilde öne çıkarak etki yaratmıştır. Ek olarak, tabağın doğal formu yemekte kullanılan malzemelerin dokusal kontrastlarını vurgulamakta da başarılıdır. Dokudaki pürüzsüz veya pürüzlü ve şekildeki organik veya geometrik zıtlıklar tabak sunumunu daha da zenginleştirmiştir. Dikdörtgenin içerisinde, koyu mor ve sarı çiçekler ikincil odak noktaları olarak görülmektedir ve görsel bir vurgu sağlamıştır. Dikdörtgen form, tabağın küçük bir bölümünü kaplamıştır. Hizalama isteyerek yapılmıştır ve dikdörtgen merkeze yerleştirilmiştir. Çevredeki negatif alan kompozisyonun etkili bir şekilde çerçevelenmesini sağlamıştır.

Bu yemek kontrollü bir sanatçılık ve incelik duygusunu çağrıştırmaktadır. Pürüzlü dokuya sahip koyu renkli tabak, doğal kökleri hatırlatırken, yiyecek öğelerinin düzenlemesi yaratıcılığı ve yeniliği çağrıştırmaktadır. Organik, renkli sosların; sade, minimalist bir tabakla yan yana getirilmesi, sadelik ve karmaşıklık arasında bir dengeyi çağrıştırmıştır. Yuvarlak şekilde sıkılmış yeşil püreler tazeliği, yapraklar mevsimselliği, koyu renkli tabak ise zarafeti simgelemektedir. Birlikte hem görsel çekiciliği hem de lezzeti vurgulayan bu tabak, gastronomi kavramını bir sanat biçimi olarak güçlendirmiştir.

Tabağın bütününde belirgin çizgiler yoktur ancak kuşkonmaz, salatalık, biber, domates dilimleri gibi çeşitli yeşil öğelerin hizalanmasıyla izleyicinin bakışları tabağa yönlendirilmiştir (Şekil 6). Dairesel öğelerden beyaz yuvarlak mousse ve rulo şeklindeki kabak, yapraklar ve çiçekler gibi daha düzensiz biçimlere kadar organik şekiller kompozisyona hakimdir.



Şekil 6. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3

Yemek, öğelerin düzenlenmesi ve üst üste konumlandırılması ile üç boyutluluk hissi yaratılmıştır. Renk tonları yakın kullanılmıştır. Tabaktan ve mousse'dan gelen parlak beyazlar, sebzelerin ve garnitürlerin daha koyu yeşilleriyle kontrast oluşturarak bir derinlik katmıştır. Tabağa hâkim olan renk tonu yeşildir, tazeliği ve doğal öğeleri vurgulamıştır. Çiçeklerden gelen mor rengi tabağa görsel ilgi ve kontrastlık eklemiştir. Şekil, pozitif şekli temsil ederken, çevresindeki alan ise negatif alanı oluşturmaktadır. Tasarımcılar bu ilişkiyi benzersiz şekilde kullanırlar, böylece mükemmel sonuca ulaşırlar (Kumar ve Naaz, 2023, s. 112). Negatif alan önemli bir rol oynamıştır. Öğelerin minimal kullanımı negatif alanlar bırakmış, karmaşık düzenlemeye dikkat çekmiş ve tabağın üzerindeki kalabalıklığı önlemiştir. Tabak ve mousse'un pürüzsüz yüzeyi, kuşkonmazın dokulu yüzeyi, mikro yeşilliklerin lifli görünümü ve yenilebilir çiçeklerin yumuşaklığı arasındaki dokusal kontrastlar belirgindir. Ayrıca mor çiçeklerin dahil edilmesi kontrast baskısını arttırmıştır.

Tabakta kütleli olarak yer kaplayan beyaz mousse, daha hafif ve dağınık süslemelerle dengelenmiştir. Tasarım ilkelerinden biri olan tekrar ilkesi, "bir kompozisyon içerisinde tekrarlanan öğeleri organize etmek" amacıyla kullanılmaktadır (Ching 2004; Balaban Varol ve Varol, 2023, s. 186). Yeşil tonların ve organik formların tekrarlanmasıyla oluşturulan görsel bir ritim söz konusudur.

Yapraklar, sebzeler ve sos noktaları gibi tekrarlayan yeşil elemanlar aracılığıyla ritim gerçekleşmiş ve görsel birliği güçlendirmiştir. Çeşitli elemanlara rağmen, yeşil renk tonu ve organik şekiller arasında bir uyum vardır ve görsel tutarlılık yaratılmıştır. Öğeler, ana düzenlemeye dikkat çekerek ortak bir alanda kümelenmiştir. Daha küçük ayrıntılar dışarıya doğru yayılarak kompozisyon içindeki yakınlığı ve bağlantıyı korumuştur. Beyaz mousse; boyutu, yerleşimi ve parlaklığı nedeniyle odak noktası olarak görülürken, yeşil kuşkonmaz ve rulo kabak, gözü beyaz mousse'a doğru yönlendirmektedir. Oran, tasarımı oluşturan elemanlardan birinin ölçü, konum ve miktarının diğer elemanlarla karşılaştırılması ile ortaya çıkmaktadır. Bu sayede tasarımdaki bir eleman ya da birbirleriyle ilişkili elemanlar, tüm kompozisyonda yer alabilmektedir (Bulat vd., 2014). Öğelerin oranı, doğal ve dengeli hissettirmiştir. Kuşkonmaz ve kabak gibi öğelerin hizalanması, kasıtlı yerleştirilen canlı bir kompozisyon yaratmıştır.

Bu kompozisyonda yeşil renk paletinin yoğunluğu doğanın ve yenilenmenin bir temsili olarak görülebilmektedir. Bu unsurlar canlılığı, tazeliği ve organik yaşamı simgelerken, mor çiçekler lüks unsurları sunmuştur. Beyaz tabak ve mousse saflığı ve sadeliği simgeleyerek bir yemek deneyimi sunmuştur. Tabağın üzerine yerleştirilen öğelerin kasıtlı düzeni sanatsallığı ve doğal formlara bağlı kalmayı güçlendirmiştir.



Şekil 7. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4

Tabakta izleyicinin gözlerini tabağın etrafına çeken küçük sos, püre ve garnitür noktaları kullanılmıştır. Öğelerin düzenlenmesiyle oluşan pancar dilimleri ve sos çizgileri gibi çizgiler, görsel akış yaratmıştır. Nokta, bir tasarımdaki en küçük birim olup, çizgi ve şeklin temelini oluşturur (Gezer, 2019). Merkezdeki protein parçası ve dairesel pancar dilimleri de dahil olmak üzere dairesel öğeler baskın kullanılmıştır. Bunlar sunuma uyum ve birlik katmıştır. Düzensiz şekilli garnitürler genel dairesel tasarıma kontrastlık katmıştır. Öğelerin dokularında ve yükseltilerinde üç boyutluluk belirgindir. Merkezdeki protein yükseltiyle hiyerarşi sağlanmıştır. Ton değerleri sos çizgileri ve kavrulmuş garnitürler ile koyudan, püre noktaları ve beyaz küreler ile parlak vurgulara kadar uzanmış ve derinlik katarak kontrastlık yaratmıştır. Sıcak bir renk paleti hakimdir; kırmızılar, turuncular, sarılar, yeşiller, bej ve kahverengi gibi nötr tonlarla kontrast oluşturmuştur. Bu renkler sıcaklık, zenginlik ve iştah açıcı nitelikleri çağrıştırmıştır. Negatif alan kasıtlı olarak kullanılmış, öğelerin ayrı ayrı öne çıkmasını sağlamıştır. Öte yandan, estetik ile gelen kontrollü bir karmaşa, dinamik ve doğal bir his vermiştir. Beyaz arka plan, renkli öğelerin görsel netliğini artırmıştır. Yumuşak püreler, pürüzsüz sos ve çıtır kızarmış sebzeler dokular arasındaki kontrastı vurgulamış ve dokusal bir denge yaratmıştır.

Tabak asimetrik dengeye ulaşmıştır. Öğeler dengeli olarak eşit şekilde dağıtılmıştır. Dairesel şekillerin tekrarı ritim yaratmıştır. Dairesel ve küresel formların (pancar dilimleri, yuvarlak sıkılmış püreler, merkezdeki et) tekrar tekrar kullanılması birlik ve uyum yaratmıştır. Birlik, benzer şekiller, dokular ve renkler kullanılarak oluşturulabilmektedir. Kompozisyonda ortak şekiller ve tek bir renk tonunun kullanıldığı renk paleti yer alsa da şaşırtıcı zıtlıklar bir bütün içerisinde değerlendirildiğinde çalışmadaki dinamizmi arttırabilir (Pazarlıoğlu ve Bingöl, 2018, s. 54). Benzer renk tonları ve dairesel motifler tasarımı birleştirmiştir. Elemanların tutarlı aralıkları kompozisyona katkıda bulunmuştur. Elemanlar gruplar oluşturmak için yeterince yakın yerleştirilmiş ancak netliği korumak için aralıklı bırakılmıştır. Açık-koyu tonlar ve dokuların yan yana getirilmesi görsel ilgi yaratmıştır. Sosun pürüzsüzlüğü, kızarmış sebzeler ve şekilsiz karbonhidrat ile tezat oluşturmuştur. Merkezdeki protein; yerleşimi, boyutu ve çevredeki elemanlarla tezat oluştururken canlı pembe renk tonuyla odak noktası haline gelmiştir.

Lüks dokuların ve sıcak renklerin kullanımı, tabakta lüks ve incelik sağlamıştır. Negatif alan ve hassas şekildeki düzenleme, ayrıcalığı ve yüksek işçiliği ima etmiştir. Dairesel formlar, bütünlüğü veya birliği sembolize edebilirken, sıcak renk paleti, zenginliği çağrıştırmıştır. Negatif alan ve minimalist düzen, modernliği ve inceliği yansıtmıştır. Bu yemek, yalnızca görsel bir sunum olarak değil, aynı zamanda bir tat, doku ve mutfak sanatı olarak tasarım ilkelerinin ve öğelerinin düşünceli bir şekilde uygulanmasını örneklemektedir.

Tabaktaki (Şekil 8) hamurdan yapılmış kafes yapısı, desenler oluşturarak akışı vurgulamıştır. Kalıplı şekilde kullanılmış dairesel şekli ve kubbe benzeri kafes yapısı simetriye vurgu yapmıştır. Kafes ve yuvarlak bileşenler derinlik ve üç boyutluluk hissi sağlamıştır. Çiçeklerden, yeşillerden ve turuncu süslemelerden gelen parlak renkler, görsel ilgiyi artırmış ve nötr renkteki beyaz tabakla kontrast oluşturmuştur. Orta tabağın etrafındaki fazlaca negatif alan, minimalizmi vurgulamış ve odak noktasının ortada kalmasını sağlamıştır. Kafes, balık ve mikro yeşilliklerdeki dokular görsel ilgi yaratmıştır.



Şekil 8. 1 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5

Tabak, ürünlerin simetrik ve uyumlu bir şekilde yerleştirilmesiyle dengeyi korumuştur. Kafesteki tekrar eden desenler ritim sağlamış ve tekrar eden motifler

kompozisyonu birleştirmiştir. Tabaktaki tüm ürünler birleşik bir sunum oluşturmak için uyumlu bir şekilde birlikte çalışmaktadır. Süslemelerin ve kafesin yakın gruplandırılması, ana yemeği vurgulayan merkezi bir odak noktası yaratmıştır. Doku olarak pürüzsüz tabak ve karmaşık kafes5 kontrast oluşturarak tabağı görsel olarak ilgi çekici hale getirmiştir. Kafes yapısı, detayları ve merkezi yerleşimi nedeniyle tabağa hakimdir. Bileşenler orantılıdır; kafes, balık dilimleri ve tabak boyutu arasında hoş bir oran vardır. Ölçü ve oran, tasarımda öğelerin boyutları ve kendi aralarındaki ilişkiyi ifade etmektedir. Bu, görsel dengenin ve estetik çekiciliğin sağlanmasına yardımcı olmaktadır (Kemp, 2012).

Görselde, sanatçılığı ve şef becerilerinin ustalığını vurgulayan titizlikle tabaklanmış bir yemek sergilenmiştir. Kompozisyon, modern mutfak tekniklerini akla getirmektedir. Yenilebilir çiçeklerin ve kafesin kullanımı, kaliteli yemek estetiğine ve ayrıntılara gösterilen özene işaret etmektedir. Kafes yapısı, incelik ve karmaşıklığı sembolize ederken, beyaz negatif alan saflığı ve zarafeti ifade etmektedir. Çiçek ve çeşitli otların seçimi, izleyiciye doğayla bir bağlantıyı iletmektedir. Tasarım unsurlarının ve ilkelerinin bu kombinasyonu, yüksek mutfağın sanatını yansıtırken, estetik açıdan hoş bir sunum elde edilmiştir.

4.1.1.1. Michelin 1 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Uzman Görüşleri ve Yorumları

Tablo 1’de Michelin 1 Yıldızlı tabak tasarımlarına yönelik yapılan analiz sonuçları geçerlilik ve güvenilirlik bağlamında alanında uzmanlar tarafından değerlendirilmiştir. Uzmanların bu analizlere ilişkin görüş ve yorumları belirtilmiştir. Farklı tabak tasarımları üzerinden yapılan uzman değerlendirmeleri, renk kontrastları, negatif alan kullanımı, kompozisyon dengesi ve dokusal uyum gibi tasarım prensiplerinin yemek sunumuna etkisini detaylı bir şekilde analiz etmiştir. Her bir tabak tasarımında kullanılan unsurlar, izleyicinin algısını yönlendiren ve belirli duyuşal çağrışımlara yol açan tasarım kararlarıyla şekillenmiştir. Doğallık ve tazeliğin vurgulandığı tabak sunumlarında yeşil tonlar ve organik formlar ön plana çıkarken, zıtlık ve dinamizmin ifade edildiği sunumlarda güçlü kontrastlar ve geometrik formlar tercih edilmiştir. Uzman değerlendirmeleri, tabak tasarımlarının semiyotik analizinin

tasarım ilke ve öğelerine göre yorumlanması açısından uygunluğunu ortaya koymuştur.

Tablo 1. Michelin 1 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi

Örnek 1 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur. Zıtlık ve tezatlık kavramları birden fazla olgu üzerinde etkili gibi gözüküyor. Benzer konulardan bahsederken o konuları yan yana belirtsen çok daha iyi olabilir. Mesela: "...güçlü bir çerçeve oluşturmaktadır. Benzer şekilde, tabağın pürüzlü dokusu, koyu pembe tabanın..." Böylece akış da daha güçlü gözükür.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabağın merkezindeki dairesel canlı koyu pembe rengin etrafı çok daha geniş olan beyaz-gri negatif kenar ile çevrelediğinden tabaktaki akış dışarıdan merkeze doğru oluşmuştur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 1'deki görsele ilk bakışta açık andezit renginde, içeri doğru çukurlaşan dokulu bir tabak içerisinde; tabağın kontrast renginde gıdanın doğal hallerini de içerisinde barındıran bir tatlı görmekteyiz. Tabağın gri dokulu yüzeyiyle tatlının düzlemindeki açık bordo birbiriyle zıt dokulu bölgeler birbirleriyle uyum sağlamaktadır; bu da izleyicide zıtlıkların uyumlu birleşimi şeklinde yorumlanabilir.

		Tabaktaki tatlı özelinde bakıldığında mikro fesleğen filizleriyle genel bakış ve renk uyumunda doğa vurgusu yapılmıştır. Tabağın ortasında canlı renkteki taze kırmızı meyve tabağın ana ögesi olarak başrol üstlenmektedir. Bu da izleyiciye tabakta gıdanın taze ve doğal bir ürünle hazırlandığı izlenimini uyandırır. İnsan zihninde ise doğayla birleşim hissini çağırıştırır.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazar tarafından gerçekleştirilen semiyotik analiz bu tabak düzenlemesinin hem estetik hem de anlam katmanlarını başarıyla ortaya koymuştur. Tabağın merkezi renk kullanımı enerji ve tutkuyu çağırıştırırken, çevresel detaylar tazelik ve doğallık duygusu uyandırmaktadır. Görsel odak noktaları, izleyicinin dikkatini organik dokular ve canlı renkler arasında gezdirmekte, tabak kompozisyonunun dengeli ve uyumlu bir deneyim sunduğunu göstermektedir. Bu düzenleme gastronomiyi yalnızca bir tat olgusu değil aynı zamanda görsel bir sanat formu olarak da temsil etmektedir. Tabağın ritmik yapısı ve renk kontrastları izleyicide bütünsel bir estetik etki yaratmaktadır. Dolayısıyla yazar analizi başarılıdır.
	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabak seçimi noktasında biraz daha irdelenebilir.

Örnek 2



3.

Uzman
Görüşü:
☒

3. Uzman Yorumu: Uygundur.

4.

Uzman
Görüşü:
☒

4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 2'deki görsele ilk bakışta koyu antrasit rengindeki dairesel bir tabak içerisinde tabağın yapısına zıt bir formlandırılmış dikdörtgen şeklinde yerleştirilen gıda görülmektedir. Tabakla gıdanın birleşiminin renk ve form bakımından zıtlığı keskin hatlarla belirginleştirilmiştir. Bu yapı izleyicideki ilk izlenimde zıtlıkların birleşimine karşı bir merak hissi uyandırır. Gıda özeline baktığımızda bir et ürününün pişirilmeden yapılan servisini gözlemleyebiliriz. Tabak renk, yapı ve doku bakımından bizlere kömür-ateş ilişkisini çağrıştırabilir. Fakat içerisine koyduğumuz gıdanın çiğ olması tabağın genel izlemiyle edindiğimiz zıtlık duygusunu güçlendirir. Gıdanın üzerine konumlandırılmış her bir öğe özelinde asimetrik konumlandırılmasına rağmen genelinde gıdanın formuyla uyum içerisinde birleşmiştir. Üzerine sıkılan yeşil yuvarlak püreler ve yuvarlak kesilmiş sebzeler tabakla; şerit kesilmiş diğer sebzeler ve köşeli kesilmiş et ürünleri gıdayla şekil uyumluluğu oluşturmuştur. Tabak geneline yapılabilecek yorum; doğada yer alan her öğenin birbirine olan zıtlıklarının yarattığı güzellik ve düzeni simgelemektedir.

	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Bu semiyotik analiz tabağın görsel kompozisyonunu anlamak ve anlamlandırmak açısından derin bir inceleme sunmaktadır. Dikdörtgen taban ile koyu dairesel tabağın zıtlığı görsel yapısal çeşitlilik ve estetik bir denge sağlamıştır. Canlı renk paleti ve negatif alanın bilinçli kullanımı, izleyicinin dikkati merkeze çekilerek tabağın bir sanat eseri gibi algılanmasını sağlamıştır. Renk ve dokuların kontrastı hem duyuşsal hem de görsel algıyı zenginleştirirken, organik ve geometrik formlar arasında yaratılan uyum gastronominin bir sanat biçimi olarak güçlü bir şekilde ifade edilmesine katkı sağlamaktadır. Tabağın düzenlemesi yenilikçi ve zarif bir yaklaşımı yansıtarak hem lezzet hem de estetik bir deneyim sunmaktadır. Yazarın semiyotik analizinin yerinde olduğu düşünülmektedir.
Örnek 3 	1. Uzman Görüşü: ☒ 2. Uzman Görüşü: ☒ 3. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur. 2. Uzman Yorumu: Uygundur. 3. Uzman Yorumu: Uygundur. Kuşkonmazın tabakta konumlandırıldığı yer ve merkezden dışarıya doğru olan beyaz alan üzerindeki ucunun belirginliği, tabağı iki ayrı kompozisyona bölmüş ve yazarın analizindeki sanatsallık

		ve doğal form tanımlamalarının doğrulayıcı örneği olmuştur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 3'teki görsele ilk bakışta; doğadan ve canlının doğal yapısından ilham alan karakteristik bir gıda görselidir ifadesi kullanılabilir. Tabakta seçilen zarif renk tonları ve dokular gıdanın ön plana çıkması için tercih edilmiştir. Tabağın sol kısmından yorumlanmaya başlandığında; birbirlerinden bağımsız, tabağın formunda tekli hizalanan bitkiler görmekteyiz. Tabağın sol orta kısmına ilerlediğimizde ana düşünceye gelmeden önce, tabakla uyumlu renk ve şekilde formlandırılmış beyaz mousse temel bütünlüğün önemli bir parçasıdır ve harmoninin tabak formuyla sınırlandırılan, somut çizgisel bütünlüğünü desteklemektedir. Mor ve lila-beyaz yenilebilir çiçekler genel görüntüdeki tekdüzeliği kırmış ve renk düzenindeki benzer tonlamalara dahil olarak renk tonlarını belirginleştirmiştir. İlerledikçe tabaktaki bitkilerin birbirleriyle birleştiğini ve tam merkezde yüksek bir bütünlükle zirvelendiğini gözlemliyoruz. Farklı formlarda ve türlerde olan doğal yeşil bitkilerin belli bir alan sonra birleşip bir görsel bütünlük oluşturması bizlere doğa ve canlıların bütünlüğünün, birleşimin ve çeşitliliğin gücünü simgelemektedir. Tabakta kullanılan öğelerin renklerinin birbirleriyle ton sür ton olması ve hepsinin tabaktaki görsel

		farklılığının bütünde yarattığı güç tabağın ana düşüncesidir. Son olarak tabağın sağ orta kısmındaki zemine şekillendirilmiş bitki tozlarından yapılan bitki formunda şekiller görmekteyiz. Bu gösterim bizlere soyut doğa yansımalarını çağrıştırabilir.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabakta kullanılan öğelerin düzeni kompozisyonun hem görsel bütünlüğünü hem de anlam katmanlarını güçlendirmektedir. Yeşil renk tonlarının yoğunluğu doğanın tazeliği ve yenilenme hissini çağrıştırırken, mor çiçekler lüks ve zarafeti vurgulamıştır. Negatif alanın bilinçli kullanımı öğelerin minimal ve dengeli bir şekilde sunulmasını sağlamış bu da izleyicinin dikkatini odak noktasına yönlendirmiştir. Beyaz mousse'un saflığı simgeleyen merkezi konumu, doğal ve organik formlarla uyum içinde olan tabak düzenlemesini bir sanat eserine dönüştürmüştür. Tüm bu unsurlar birlikte yemeğin yalnızca bir beslenme aracı değil aynı zamanda bir görsel ve duygusal deneyim sunan bir ifade biçimi olduğunu ortaya koymaktadır. Buradan hareketle yazarın gerçekleştirdiği analiz yeterlidir.
	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.

Örnek 4



2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabaktaki estetik ile birlikte gelen karmaşa durumu da biraz değerlendirilebilir.
3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 4'teki görsele ilk bakışta tabağın orta kısmında yer alan ana öğenin etrafında; ana öğenin renklerini ve dokusunu çağrıştıran farklı tür ve dokudaki öğelerin uyumlu bir şekilde formlandırılıp konumlandırıldığını görüyoruz. Gıda tabak içerisindeki öğelerle asimetrik bir dengeyle sunulmuştur. Tabakta kullanılan parlak nötr renk, sunumdaki renk harmonisini ön plana çıkartmak için kullanılmıştır. Özelden genele giden bu anlatımdaki ilk olarak yorumlayabileceğimiz öğe tabağın ortasında konumlandırılan; etrafında katmanlarla birleştirilen ve hamura sarılan dairesel yapıda bir et ürünüdür. Gıda kendi içerisinde de dairesel formda renk çeşitliliklerine sahiptir. Gıdayı çevreleyen ürünlerin yarattığı dağınık düzende oluşan renk kontrastları gıdayla uyumlu bir bütünlüğün göstergesidir.

		Dağınık sos görünümlerine rastlasak da gıdanın tabak ile arasındaki sınırlar korunmuştur. Dairesel formda kesilen pancar dilimleri ana ögenin şekilline yapısal bütünlük katmıştır. Beyaz ve turuncu renkteki soslar hem tabağın hem de gıdanın formuna ve rengine uygun seçilerek sunum desteklenmiştir. Dairesel formlar sunumun algısını güçlendirmiş; ürün ve renk paletindeki çeşitlilik tabakta zenginlik oluşturmuştur. Son olarak tasarım ilkelerinin birçok ögesine rastladığımız bu görselde; düşünce ve yapı bütünlüğü uyumlu bir şekilde izleyiciye aktarılmıştır.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın analizi tabağın görsel öğelerinin tasarım ilkeleriyle olan güçlü ilişkisini etkileyici bir şekilde ortaya koymaktadır. Dairesel ve küresel formların tekrarıyla yaratılan ritim ve uyum tabağın bütünlüğünü vurgularken, kontrast dokular ve renk paleti yemeği görsel olarak ilgi çekici kılmaktadır. Merkezdeki proteinin odak noktası olarak yerleştirilmesi ve çevresindeki negatif alanın kullanımı hem modern hem de zarif bir sunum sağlamıştır. Yazarın, sıcak renk paletinin iştah açıcı ve zenginliği çağrıştıran etkilerine yaptığı vurgu, tabağın duygusal ve estetik boyutunu başarılı bir şekilde ele almaktadır. Bu analiz, tabağın yalnızca bir yemek sunumu değil, aynı zamanda bir sanat eseri olduğunu ortaya koyması açısından önemlidir.

Örnek 5



1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabak rengi ve üzerindeki ürünler ile net bir kontrast yakalanmamış. Alternatifleri tartışılabilir.
3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur. Merkeze yakın negatif alanda bulunan ikinci çerçeve, tabağın derinliğine ve boyut kazanmasına katkı sağlamıştır.
4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 5'teki görsele ilk bakışta; tabakta genel olarak nötr renkler hakimdir. Sadeliğin ön planda olduğu bir sunum tercih edilmiştir. Üzerinde mikro filiz ve yenilebilir çiçeklerle sunulmuş; tabağın şekliyle uyumlu, kafes formu verilmiş ktır hamur ve çevresine fileto kesim üç parça balık görülmektedir. Nötr alanlar tabakta orantılı şekilde kullanılmıştır. Tabağı ortalayan kafes üzerine yerleştirilen mikro filizler ve yenilebilir çiçekler tabağın nötr algısının dışına çıkıp doğallığa gönderme yapmıştır. Renk çeşitliliğinin sınırlı olduğu sunumda renklerin genel uyumu tabaktaki sadelik ilkesinin bir parçasıdır. Kafesin

	içinde konumlandırmak yerine dışına konumlandırılan balık parçaları bizlere özgürlük duygusunu çağrıştırabilir. Sunuma genel olarak bakıldığında özgürlük duygusunun sade ve yalın bir şekilde anlatımı görülmektedir. Bu tasarım sadeliğin ve özgürlüğün güçlü yapısıyla ilgili çağrışımlar uyandırır.
	5. Uzman Görüşü: ☒ 5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın analizi tabaktaki kafes yapısının görsel ve dokusal etkilerini ortaya koymaktadır. Kafesin tekrarlayan desenleri ve merkezi yerleşimi hem simetri hem de üç boyutluluk hissini güçlendirirken parlak süslemelerle oluşturulan kontrast görsel ilgiyi artırmaktadır. Yazar, negatif alanın minimalizmi ve odaklanmayı destekleyen rolünü etkili bir şekilde açıklamıştır. Beyaz arka planın saflık ve zarafet hissiyle bütünlük sağladığını vurgulamaktadır. Kompozisyonda doğayla bağlantıyı simgeleyen yenilebilir çiçek ve otların seçimi hem estetik hem de anlam katmanlarını zenginleştirmektedir. Yazar da bu konulara değinmektedir. Bu analiz yemeğin yalnızca bir mutfak ürünü değil, aynı zamanda modern gastronominin sanatsal bir ifadesi olduğunu göstermesi açısından da önemlidir.

4.1.2. Michelin 2 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Bulguları

Michelin 2 yıldızlı restoranlar, sofistike yeniliklerle harmanlanmış teknik mükemmelliğin simgesi olarak ön plana çıkmaktadır. 2 yıldızlı restoranlar mükemmel yemek pişirme ve rotayı değiştirmeye değer restoranlar olarak değerlendirilmektedir (Ottenbacher ve Harrington, 2013). Bu araştırma, Michelin 2 yıldızlı restoran tabaklarının hem görsel olarak çarpıcı hem de gastronomik olarak tatmin edici tabaklar yarattığını daha derinden araştıracaktır. Araştırma, Michelin yıldızlı restoranlarının

hem görsel hem de duyuşsal yollarla müşterileri nasıl etkilediğine dair daha derin bir anlayış sunacaktır.

Tabakta (Şekil 10), noktalar ve beyaz çiçeklerle süslenmiş yeşil dairesel bir tabağa yerleştirilmiş, üzerinde havvarlar bulunan üçgen bir garnitür yer almaktadır. Tabağın kenarlarındaki noktalı dairesellik, merkezdeki kompozisyonu çerçevelerken ritim ve hareket yaratmıştır. Küçük beyaz çiçeklerin yerleştirilmesi noktalara benzeyerek tabağa denge katmıştır. Merkezde bulunan üçgen formdaki ürün geometrik çeşitliliği vurgulayarak dairesel tabakla tezat oluşturmuştur. Dairesel çerçeve öğeleri kompozisyonu birleştirmiştir. Üçgen formdaki ürünün üç boyutlu dokusu derinlik ve dokusal çeşitlilik katmıştır. Tabağın kenarındaki toprak tonlar, ortasındaki canlı yeşil renk ile ince bir tezat oluşturarak canlılık hissi yaratmıştır. Orta kısımdaki baskın yeşil renk tonu tabağa tazelik hissi vermiştir. Beyaz çiçekler parlaklık sağlamıştır. Çiçekler, noktalar ve üçgen ürün arasındaki negatif alan, merkez parçaya odaklanmak için etkili bir şekilde kullanılmıştır. Tabağın pürüzlü yüzeyi, yeşil tabanın daha pürüzsüz, daha parlak görünümüyle tezat oluşturmuştur.



Şekil 9. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1

Üçgen süslemenin etrafındaki çiçeklerin simetrik düzenlemesi uyumlu ve görsel olarak hoş bir denge yaratmıştır. Dairenin etrafındaki noktalı desen ritmi

arttırmıştır ve izleyicinin gözünü merkeze doğru yönlendirmiştir. Noktalar ve çiçekler gibi tekrar eden motifler, tasarım boyunca tutarlı bir görsel dil oluşturmuştur. Çiçeklerin ve noktaların üçgene yakın bir şekilde yerleştirilmesi, tüm unsurların kasıtlı olarak bağlantılı hissettirilmesini sağlamıştır. Dokular; pürüzsüz üçgen formdaki ürün, pürüzlü tabak, renkler; parlak yeşil ile toprak tonları ve şekiller; üçgen ve daire arasındaki kontrastlar göze çarpmıştır. Tanecikli dokusu ve koyu tonuyla üçgen, kompozisyonda baskın bir özellik olarak öne çıkmaktadır.

Yeşil tonları, çiçekler, havyar dokusu gibi doğal unsurların sürdürülebilirlik ve doğayla uyumu hissedilmektedir. Üçgen ürün, zarıflığı sembolize ederken, noktalı dairesel desen sürekliliği ve hareketi temsil etmiştir. Üçgen, genellikle denge ile ilişkilendirilmektedir. Yeşil tonlar tazelik ve canlılığı çağrıştırmıştır. Tasarım, doğal unsurların geometriyle harmanlanarak, mutfak sunumunda modern estetik biçimi sanatsallık ve sadelik arasında bir denge kurmuştur.

Kırmızı yağ damlacıkları ve yassı çizgileri, izleyicinin gözünü merkezdeki ürüne yönlendirerek bir hareket ve dinamizm hissi yaratmıştır (Şekil 10). Kavisli ve düzensiz çizgiler, kompozisyonun organik akışına katkıda bulunmuştur. Tabak, dalgalı, dokulu bir kenara ve düzensiz, organik bir şekle sahiptir. Bu düzensizlik, merkezdeki yemeğin düzenli yerleştirilmiş sunumuyla tezat oluşturmuştur.



Şekil 10. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2

Yemeğin üç boyutlu sunumu görsel çekiciliğini artırmıştır. Canlı kırmızı tabak ve pastel renkli krem si sos arasındaki yüksek kontrast, görseli güçlendirmiştir ve merkezdeki ürüne odaklanılmasını sağlamıştır. Kırmızı renk tutkuyu, enerjiyi ve lüksü simgeleyerek tabağa hâkim olmuştur. Dikkati üzerine çekerek cesur bir ifade yaratmıştır. Krem ve açık yeşil gibi pastel tonlar tabağın baskın hissini önleyerek denge sağlamıştır. Negatif alan, merkezdeki ürünün etrafında kullanılarak görsel boşluk alanı sağlamıştır. Tabağın dışının pürüzlü, mat dokusu ve parlak iç kısmı; krem si, pürüzsüz sosla tezat oluşturmuştur.

Düzensiz şekilli tabak, düzenle yerleştirilmiş yiyecek ve sosun dengelenmesiyle asimetrik denge elde edilmiştir. Bu denge sayesinde dinamik görsel bir ritim yaratmıştır. Süslemelerin ve sos damlacıklarının düzenlenmesi, ritim ve akış hissine katkıda bulunmuştur. Süslemelerde ve sos damlacıklarında tekrarlanan desenler tutarlılık ve birlik sağlamıştır. Renkler, dokular, formlar uyumludur ve birleştiğinde bir görsel deneyim yaratmıştır. Süslemeler ve soslar ana yiyecek unsurunun etrafına yakın bir şekilde yerleştirilerek dikkati ana yemeğe yönlendirmiştir. Tasarımda kompozisyonun bir bölümü tasarımcının tercihiyle vurgulanarak ön plana çıkarılır. Bu durum, izleyicinin dikkatini belirli bir noktaya yönlendirir. Böylece, tasarımdaki ana fikir daha belirgin hale gelir ve tasarımcı, iletmek istediği mesajı izleyiciye aktarmada ön bilgi sunarak iletişimin başlamasını sağlar (Çetinkaya, 2011, s. 33). Tabağın merkezindeki yiyecek odak noktasıdır ve yerleştirme, renk kontrastı ile vurgulanmıştır. Tabak hem bir çerçeve hem de tamamlayıcı bir tasarım öğesi işlevi görmüştür. Yiyecek, sos ve tabağın oranları görsel dengeyi sağlamak için dikkatlice tasarlanmıştır. Süslemelerin yerleşimi tabağın sanatsal yönünü arttırmıştır.

Cesur renkteki kırmızı tabak, kremalı sos ve ana yemek kompozisyonu; lüksü, tutkuyu ve sanatı ifade etmektedir. Kırmızı genellikle sevgiyi, enerjiyi ve yüksek kaliteli deneyimleri sembolize eder ve bu da kaliteli yemek sunumuyla bağdaşmaktadır. Organik şekiller ve dokular doğayı ve zanaatkarlığı çağırıştır. Tabak zarafeti, yaratıcılığı ve mükemmelliğini iletmek için tasarım öğelerinin ve ilkelerinin ustaca kullanımını örneklemektedir. Doku, renk ve kompozisyonun etkileşimi hem görsel hem de duygusal etkileşimi sağlamıştır.

Tabaktaki (Şekil 11) kırıntılar, sos ve meyveler gibi çeşitli noktasal öğeler görsel ilgi yaratmıştır. Dal şeklindeki ince, altın renkli dekoratif öge, izleyicinin gözünü merkezi kompozisyona yönlendiren çizgiler olmuştur. Çizgiler basit olsa bile bir araya geldikleri zaman çok farklı formlar oluşturabilecekleri için önemlidir. Başka çizgiler ve öğeler birleştiğinde, tasarımın diğer elemanlarından biçim ve değerini gelişimine katkı sağlamaktadır (Gezer, 2019, s. 597-598). Su damlası şeklindeki tatlı dilimi, yuvarlak şeklindeki şekerlemeler, meyve sosları, pürüzsüz sorbe ve ufalanmış kırıntıların düzensiz biçimleri gibi geometrik ve organik şekiller mevcuttur. Tatlı dilimi ve ufalanmış kırıntılar, boyut katarak yükseklik ve hacim hissi vermiştir. Parlak tabak ve dokulu öğelerle derinlik algısı artırılmıştır. Süslemelerdeki renk geçiş tonları da tabağa zenginlik katmıştır. Tabakta; kırmızılar ve pembeler, yeşiller ve nötr tonlar gibi canlı renkler hakimdir. Bu renkler kontrast yaratmıştır ve tazeliği çağrıştırmıştır. Tabağın boş kısmındaki negatif alan, düzenlemeyi vurgulamak ve denge yaratmak için etkili bir şekilde kullanılmıştır. Seyrek yerleştirilmiş ürünler, tasarıma nefes aldirmiştir. Pürüzsüz şekerleme, çıtır kırıntılar, yumuşak sorbe ve kadifemsi süslemeler gibi çeşitli dokuların hem görsel hem de tat hissiyatı açısından dokusal farklılıkları mevcuttur.



Şekil 11. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3

Düzenleme asimetrik ama dengeli hissettirmektedir. Odak noktası, göz için ritmik bir akış sağlayan dağınık öğelerle dengelenmiştir. Dairesel formlar tekrarlanarak birlik ve uyum yaratmıştır. Tüm öğeler, renk tonları ve aralıklı konumlandırılması sebebiyle uyum içerisindedir. Doğadan ilham alan bileşenlerin kullanımı birliği artırmıştır. Öğeler küçük kümeler halinde gruplandırılarak görsel bütünlük korunmuş ve ürünlerin bağlantılı hissettirilmesi sağlanmıştır. Beyaz tabağa karşı canlı kırmızı renk, çıtır olanlara karşı yumuşak dokular ve geometrik çizgilere karşı organik şekiller gibi güçlü kontrastlar mevcuttur. Kırmızı renkteki tatlı dilimi, dikkat çekici rengi ve merkezi yerleşimi nedeniyle odak noktası görevi görmüştür. Her bir öğenin oranı iyi dengelenmiştir ve bir zarafet duygusu yaratmıştır.

Tatlıda canlılık ve doğayla ilişkilendirilen kırmızı ve yeşil renkler kullanılmıştır ve tazelik hissi uyandırmaktadır. Tabaktaki yemek estetiği lüks ve titiz çalışılmış işçiliği akla getirmiştir. Dokuların ve geometrik şekillerin etkileşimi, tat alma duyusunun ötesinde, görme ve dokunma duyularını harekete geçiren duygusal bir deneyim olmuştur. Bu yemek, görsel olarak etkileyici, dengeli ve duygusal olarak çekici bir sunum yaratan tasarım ilkelerinin ve öğelerinin iyi çalışılmış bir uygulamasını örneklendirmektedir.



Şekil 12. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4

Ana ürün olan ahtapotun kavisli dokunaçları, izleyicinin gözünü tabak boyunca yönlendiren sarmal bir çizgi gibi davranmaktadır. Tabakta sürekli bir hareket duygusu yaratmıştır. Şekiller, tasarımın temel yapı taşlarıdır ve form bu şekillerin üç boyutlu algısını oluşturmaktadır (Şen, 2018, s. 776). Ahtapotun doğal kavisli yapısı; garnitür ve sos gibi süslemelerin yuvarlak unsurları organik şekliyle kompozisyona hakimdir. Bunlar görsel etkiyi yumuşatarak genel uyuma katkıda bulunmuştur. Ahtapotun ve diğer ürünlerin üç boyutlu görünümü, tabağa derinlik katmıştır. Ahtapotta ton değerleri, iç ve kenar kısımlarında farklıdır. Bu fark, malzemelerin dokusunu ve boyutunu vurgulamayı sağlamıştır. Tabakta ve yiyecek ürünlerinde pembe tonlarının hâkim olduğu uyumlu bir renk paleti kullanılmıştır. Açık pembe renk tabak ile daha koyu tonlarda garnitürler arasında oluşan kontrast, görsel ilgi yaratmıştır. Yemeğin etrafındaki negatif alan etkili bir şekilde kullanılmıştır. Boş pembe tabak, merkezi öğelere odaklanmayı artırmış ve kompozisyona minimalist bir estetik kazandırmıştır. Ahtapotun pürüzlü dokunacı, çıtır süslemeler ve yumuşak püreler arasındaki kontrast, dokusal bir çeşitlilik katmıştır.

Asimetrik denge, dokunaç ve süslemelerin hafifçe merkezden uzağa yerleştirilmesiyle elde edilmiştir. Ritim, dairesel öğelerin tekrarlanmasıyla yaratılmıştır. Dairesel şekiller ve renkler kompozisyon boyunca tekrarlanarak tasarıma tutarlılık kazandırmıştır. Tüm tabakta bütünleşmiş pembe renk paletinin kullanımı tüm unsurları birbirine bağlayarak uyumlu ve estetik açıdan hoş bir görsel yaratmıştır. Süslemelerin dokunaçlara yakın yerleştirilmesi ana odak noktasına dikkat çekerek unsurlar arasındaki ilişkiyi sağlamıştır. Doku; pürüzsüz ve canlı, renk; açık bir arka plan üzerinde koyu süslemeler ve form; düz tabağa karşı kavisli dokunaç kontrast olarak öne çıkmaktadır. Ahtapot, süslemeler ve tabak arasındaki tasarımsal orantı kurulmuş ve tabaktaki öğeler çok kalabalık oluşturmada görsel uyum sağlanmıştır.

Pembe tonlar ve hassas düzenleme; sofistikelik ve zarafeti çağrıştırmaktadır. Negatif alan ve minimalizmin kullanımı tabaktaki modernliği yansıtmıştır. Ahtapot doğayı simgelerken, pembe renk tonlu palet sıcaklık ve zariflik duygularını çağrıştırmıştır. Birlikte kullanıldığında, rafine ve dengeli bir mutfak deneyimini ifade etmişlerdir. Bu kompozisyon; renk, doku ve alan gibi öğelerdeki bilinçli seçimleriyle bir bütün oluşturarak tasarım ilke ve öğelerini örneklemektedir. İzleyiciye hem sanatsal yaratıcılığı hem de mutfak ustalığını görsel bir izlenim bırakmıştır.

Şekil 13'te süsleme, sos ve ince kıyılmış garnitür malzemeleri gibi detaylar odak noktası olarak işlev görmektedir. Tabağın dalgalı kenarı ve sos tarafından oluşturulan ince çizgiler, izleyicinin dikkatini merkeze yönlendirmiştir. Tabağın kendi düzensiz şekli ve dalgalı kenarı ile görsel ilgi katmıştır. Merkezi et, köpük ve sos organik ve tabağın geometrisiyle kontrast oluşturur. Köpük ve süsleme, hacim duygusu yaratarak boyutluluk katmıştır. Koyu sos ile açık renkli tabak, beyaz köpük ile et kontrast oluşturarak derinlik ve netlik katmıştır. Kompozisyonda beyaz, bej ve kahverengi gibi nötr renkler hakimdir. Tasarımda ilgi çekmek ve izleyiciyi sürece dahil etmek için vurgu kullanılmaktadır. Bu teknik, izleyiciyi tasarımın belirli unsurlarını çözümlemeye yönlendirirken, aynı zamanda dikkatin bu öğelere çekilmesini sağlamaktadır. Vurgu ilkesi, görsel önem yaratmak için kritik bir rol oynar. Vurgulanan öğe, çevresindeki elemanlardan farklılaşarak dikkat çekici bir hale getirilir ve böylece izleyicinin ilgisini çeker (Öztuna, 2007; Gezer, 2019, s. 608). Yeşil garnitür, açık pembe et ile vurgulanmıştır. Toprak tonları doğallığı ve sıcaklığı çağrıştırmıştır. Negatif alan, merkezi unsurları vurgulayarak yemeğin zarif ve düzenli görünmesini sağlamıştır. Seyrek yerleştirilmiş düzenleme kendine has bir his yaratmıştır. Pürüzsüz köpük, yumuşak et, parlak sos ve garnitürler arasında dokusal kontrastlar görünür.



Şekil 13. 2 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5

Kompozisyon asimetrik olarak dengelidir, ana odak tabağın bir tarafındayken negatif alan görsel ağırlığı dengelemiştir. Tabak prezantasyonunda tekrar oluşturmak, aynı ürünlerin seyrek ya da sık aralıklarda birden fazla kullanılmasıyla sağlanmaktadır (Uçuk, 2017, s. 71). Tekrar, tabağın dalgalı kıvrımlarında, köpüğün yuvarlak şeklinde ve sosun kıvrımlarında görülür. Sorunsuz bir şekilde bir araya gelen doğal unsurlarla uyumlu bir renk paleti elde edilmiştir ve renk olarak herhangi bir çarpıcı kontrast söz konusu değildir. Köpük, et ve sos, sıkı bir şekilde gruplandırılmıştır. Süsleme, unsurları birbirine bağlamıştır. Açık renkteki köpük koyu sos ile, yumuşak et çıtır süsleme ile güçlü kontrastlar kurmuştur. Odak noktası, rengi ve dokusuyla vurgulanan ettir. Köpük ve sos onu tamamlamış ancak gölgelememiştir. Oranlar hassas olarak düzenlenmiştir ve tüm bileşenler negatif alana sığacak şekilde dikkatlice yerleştirilmiştir. Öğelerin hizalanması akışı vurgulamıştır.

Dalgalı tabak, toprak tonlarını ve taze malzemeleri tamamlayarak doğallığı sembolize etmiştir. Minimalist tabaklama, seçkinliği ve ayrıntılara gösterilen özeni simgeleyen kaliteli yemeklerin bir özelliğidir. Dokuların, şekillerin ve tonların etkileşimi, estetiği lezzet kadar ön planda tutan çok yönlü bir yemek deneyimini simgelemektedir. Bu yemek, özel bir görsel ve gastronomik deneyim yaratmak için sadelik ve doğal formlardan yararlanarak minimalist tasarım ilkelerini bünyesinde barındırmıştır.

4.1.2.1. Michelin 2 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Uzman Görüşleri ve Yorumları

Tablo 2’de Michelin 2 Yıldızlı tabak tasarımlarına yönelik yapılan analiz sonuçları geçerlilik ve güvenirlik bağlamında alanında uzmanlar tarafından değerlendirilmiştir. Tabloda uzmanların bu analizlere ilişkin görüş ve yorumları belirtilmiştir. Beş farklı örnek üzerinden gerçekleştirilen analizlerde her uzman ilgili görsellerin tasarım prensipleri referans alınarak yapılan analizleri değerlendirerek görüşlerini bildirmiştir. Genel olarak, uzmanlar yapılan analizleri uygun bulmuş ve görsellerin sanat, tasarım ve gastronomik bağlamını başarılı bir şekilde ele alındığını belirtmişlerdir. Uzman değerlendirmeleri, tabak tasarımlarının semiyotik analizinin tasarım ilke ve öğelerine göre yorumlanması açısından uygunluğunu ortaya koymuştur.

Tablo 2. Michelin 2 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi

Örnek 1 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 1'deki görsele ilk bakışta; Ana ürünün formundan yola çıkarak oluşan geometrik öğelerin sunum tekniklerine yansımaları görülmektedir. Ürünün sunulduğu tabak dairesel formdayken ana ürünün keskin köşeleri sunumdaki gıdanın üzerindeki havyarın keskin tadının hissiyatına gönderme yapmıştır. Genelden öze yorumlandığında; tabaktaki dairesel form tabağın içerisindeki dairesel formda dökülen sosla birlikte sunumun

	derinliği ve bütünlüğünü sağlamıştır. Tabağın tam ortasına konumlandırılan gıdanın üzerinde küçük dairesel formdaki havyarlar sosun etrafındaki minimal dairesel formdaki yağ damlacıklarıyla madde ve sunum bütünlüğünü desteklemiş ve ritimsel bir hareket yaratmıştır. Ana ürünün etrafında konumlandırılan beyaz çiçekler tabaktaki renk tonlarını kırarak ferah bir his uyandırır. Tabağın koyu tonlanmış, zengin anlayışının dışına çıkan ana ürünledeki teklik duygusunu destekleyen beyaz çiçekler sunumu hafifletmiştir. Tabaktaki sanatsal yapı kullanılan ana ürün etrafında şekillenmiştir.
	5. Uzman Görüşü: ☒ 5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın analizi tabağın geometrik ve organik unsurlarının etkileyici bir şekilde harmanlanarak modern bir estetik yarattığını başarıyla ele almaktadır. Üçgen garnitürün merkezi konumu, çevresindeki dairesel noktalı desen ve beyaz çiçeklerle dengelenerek görsel bir akış ve odaklanma sağladığı anlaşılmaktadır. Negatif alanın ve dokusal kontrastların ustalıkla kullanımı tabağı hem sanatsal hem de çağdaş bir mutfak eseri haline getirmektedir. Yeşil tonlarının tazelik ve canlılık hissi uyandırması, doğal unsurların sürdürülebilirlik ve doğayla uyumu vurgulamasını desteklemektedir. Yazarın analizi tabağın bir yemek sunumundan öte, doğa ve modern geometrinin bir birleşimi olarak bir tasarım manifestosu sunduğunu göstermektedir. Dolayısıyla

		analizin yerinde olduğu görülmektedir.
Örnek 2 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 2'deki görsele ilk bakışta; Tabak genel bir çerçevede incelendiğinde sunulan gıdanın doğadaki yapısıyla madde yapısının birebir uyumu gözlemlenir. Sunulan ıstakoz, doğadaki sert kabuklular sınıfından olan bir deniz canlısıdır. Sunumda

	kullanılan tabak kalın kenarlı hatlarıyla ıstakozun doğasındaki kalın kabuklu yapısına benzemektedir. Tabağın iç kısmındaki kırmızı- turuncu renkleri doğadaki ıstakoz kabuğunun renkleriyle ve katmanlı yapısıyla özdeşleştirilebilir. Burada da sunumun doğadan ilham aldığı düşüncesi pekişmiştir. Orta hatlara doğru çukurlaşan tabağın orta kısmında yükselen sos ve üzerindeki yağ damlaları sunumun derinliğinin artmasını sağlamıştır. tabağın ortasına konumlandırılan ıstakoz etinin beyaz ve kırmızı yapısı; sos, yağ damlaları ve tabağın iç rengi bir bütünlük oluşturmuştur. Üzerine yerleştirilen beyaz soslar tabağın nötr renkleriyle; yeşil sos ve bitkiler birbirleriyle bir uyum yakalamış ve görselin renk paletinin genişlemesini sağlamıştır. Bu görselde sunulan gıdanın her bir ögesiyle yapısal doğallığa değinilmiştir.
5. Uzman Görüşü: ☑	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın gerçekleştirdiği semiyotik analiz çerçevesinde kırmızı rengin cesur kullanımının, tabağa güçlü bir odak noktası kazandırarak enerji ve tutku duygusunu uyandırdığı anlaşılmaktadır. Yemeğin üç boyutlu sunumu ve krem, açık yeşil gibi pastel tonların dengeleyici etkisi görsel ve estetik bir denge sağlamaktadır. Kırmızı rengin tutkuyu ve lüksü temsil etmesi kaliteli yemek sunumu konseptine uygun bir tasarım dili oluşturmuştur. Tabaktaki düzensiz ve organik şekillerin, merkezdeki düzenli sunumla tezat oluşturması hem görsel hem de tematik bir çeşitlilik yaratmıştır. Dokusal farklılıklar,

		pürüzlü tabak yüzeyinin parlak iç kısım ve kremi sos ile karşılaştırılmasıyla duyuşsal algıyı zenginleştirmiştir. Bu kontrast hem görsel hem de dokunsal bir derinlik kazandırarak tabağı izleyicinin ilgisini çeken bir sanat eserine dönüştürmektedir. Tabağın negatif alan kullanımı, görsel düzeni vurgularken izleyicinin gözünü ana yemeğe yönlendirmektedir. Süslemeler ve sos damlacıklarıyla sağlanan ritmik akış ve tekrar ise kompozisyona düzenli bir uyum katmaktadır. Semiyotik analizin tabağı açıklamakta yeterli olduğu görülmektedir.
Örnek 3 	1. Uzman Görüşü: ✓	1. Uzman Yorumu: Uygundur. Bazı cümlelere atıf verilmeli (renklerin refere ettiği anlamları açıklayan cümleler gibi.) Evet literatürde vermiş olabilirsin ancak en çok okunacak kısım bulgular ve sonuç kısmı)
	2. Uzman Görüşü: ✓	2. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabak rengi ve üzerindeki ürünlerin rengi aslında kuvvetli bir kontrast yakalamamış. Bu durum biraz daha tartışılabilir.
	3. Uzman Görüşü: ✓	3. Uzman Yorumu: Uygundur.

	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 3'teki görsele ilk bakışta; tabağın sol kısmına hizalanmış dağınık bir sunum şekliyle, renklerin birbirleri arasındaki uyum gözlenmektedir. Her bir öge kendi konumunda görsel bütünlük yaratmıştır. Tabaktaki ana ürünlerin düzenli yapısıyla yan ürünlerin dağınık yapısı uyumlu yeterlilikte işlenmiştir. Nötr renkteki tabak seçimi gıdanın canlı renklerini ön plana çıkarmıştır. Tabağın parlaklığı ve ana öğelerin, parlak ve pürüzsüz yapısı bütünlüğü sağlamaktadır. Negatif alan kullanımı sunumun tabakta estetik bir şekil almasını desteklemiştir. Dağınıklık düzen içerisinde; dengeli bir şekilde görülmektedir. Tabaklamadaki ana düşünce dağınık düzende yerleştirilen farklı dokuda ve formdaki ürünlerin uyumlu birlikteliğidir. Dokusal farklılıklar ana düşünceyi desteklemektedir.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Bu semiyotik analizin tatlının görsel kompozisyonuna yönelik kapsamlı bir değerlendirme sunduğu söylenebilir. Kırmızı tatlı diliminin merkezi yerleşimi ve dikkat çekici rengi, tabağın odak noktası olarak güçlü bir vurgu yaratmaktadır. Geometrik ve organik şekillerin dengeli kullanımı hem görsel uyum hem de dinamizm sağlamıştır. Canlı renklerin kontrastı ve dokuların çeşitliliği ise hem estetik bir zenginlik hem de duysal bir derinlik katmaktadır. Negatif alanın etkili kullanımı ve öğelerin asimetrik düzenlenmesi, görsel ritim ve düzen hissini güçlendirmiştir. Genel olarak bu tabak, doğadan ilham alan

		detayları ve zarif düzenlemesiyle lüks ve duyuşal bir deneyim sunmaktadır diyebiliriz.
Örnek 4 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 4'teki görsele ilk bakışta; tabak ve ürünün renk uyumu bizlere tat ve dokunun da uyumlu olduğu izlenimini verir. Tabaktaki öğelerin her biri dairesel konumlandırılarak görsel uyumun devam etmesi amaçlanmıştır. Garnitürlerin dairesel şekli, ana ürünün ve

	tabağın yapısal şekliyle benzerlik gösterir. Etrafına dizilen sos ve garnitürlerdeki baskın pembe renkler anlam bütünlüğü oluşturmuştur. Nötr alan tabağın sanatsal gücünü destekleyip görseli çarpıcı hale gelmesini sağlamıştır. Ahtapot parçalarının açık renkli bölgelerinin merkezde yer alması tabaktaki benzer renk tonlamalarının önüne geçmiş ve izleyicide oluşabilecek renk yoğunluğu hissini gidermiştir. Ana ürün ve ana ürünün renginde kullanılan garnitürlerle oluşturulan bu tabaklamada; renklerin dengesi ile desteklenen, özelden genele oluşturulan uyumlu bir kompozisyonla izleyiciye aktarılması sağlanmıştır.
	5. Uzman Görüşü: ☒ 5. Uzman Yorumu: Uygunur. Bu tabakta ahtapotun kavisli dokunaçlarının gözleri tabakta gezdirdiği, dinamik bir hareket hissi yarattığı ve tabağa adeta bir canlılık kazandırdığı söylenebilir. Pembe renk paletinin uyumu ve minimalist düzenlemenin katkısı, tabaktaki modern ve zarif atmosferi pekiştirmiştir. Pürüzlü dokular yumuşak püreler ve çıtır süslemeler arasındaki dokusal kontrast hem görsel hem de duyuşsal olarak tabağı daha ilgi çekici hale getirmiştir. Negatif alanın etkili kullanımı bu tabakta da kendisini göstermiş, tüm unsurları merkeze yönlendirmiş ve tabaktaki dengeyi korumuştur. Hem renk hem de form açısından sağlanan uyum tabağı hem sofistike hem de sıcak bir deneyim haline getirmiştir. Bu düzenleme mutfak ustalığının sanatsal yaratıcılıkla birleştiği dengeli ve etkileyici bir sunumu ortaya

		koymaktadır. Yazarın analizi yerindedir.
Örnek 5 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabağın geniş dalgalı kenarı, köpük formu ve etin pişme derecesinden kaynaklı rengi bir araya gelerek, merkezde bulunan sosun koyu rengini bastırmıştır. Böylece proteinin ağırlık algısını kırmış, izleyiciye hafif ve yumuşak bir tabak sunmuştur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 5'teki görsele ilk bakışta; Tabak ve tabakta konumlandırılan her bir ürün sunumda ana öge olarak gösterilebilir. İzleyicinin dikkatini çeken ilk öge tabağın zeminine yayılan koyu renkli sostur. Bu sos tabaktaki diğer

		öğelerle kontrast şekilde bütünlüğü etkileyen önemli unsurlardan biridir. Tabagın dalgalı kenar yapısı görseldeki hareket ögesidir. Tabaktaki ekru renkteki köpük, beyaz tabakla ton sür ton renkleri oluşturarak bir uyum yakalanmıştır. Negatif alan görsel ağırlığı dengeleyip, merkezi öğeleri ön plana çıkartarak düzenli bir görünüm sağlamıştır. Etin üzerinde görülen bir demet haline getirilmiş yenilebilir bitkiler yemeğe doğal bir renk ve canlı bir yapı katmıştır. Bu tabakta birbiriyle uyumlu lezzetlerin bir düzen içerisinde dizilmesiyle; oluşturulan kontrast düzen, kontrast bir lezzet anlayışına da gönderme yapmıştır.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur.

4.1.3. Michelin 3 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Bulguları

Micheli 3 yıldızlı restoranlar mutfak dünyasının zirvesinde yer alarak, ustalık ve sanatsal yaratıcılığı bir araya getiren eşsiz yemek deneyimleri sunmaktadır. Michelin Rehberi'ne göre üç yıldızlı restoranlar, olağanüstü yemekleri ve sunumlarıyla sadece bu restoranlara gitmek için seyahat etmeye değer yerler olarak tanımlanmaktadır (Bilge vd., 2021). Caplan ve Soper (2020) tarafından belirtildiği gibi, bu ilkeler yalnızca yemeğin estetik nitelikleriyle değil, aynı zamanda yemek yiyenin duygularını ve algılarını harekete geçirerek genel yemek deneyimini geliştirme biçimleriyle de ilgilidir. Asimetri, doku ve renkler gibi yenilikçi tabaklama tekniklerinin kullanımı, yemek yiyenin yemeğe verdiği tepkiyi ve etkileşimi

şekillendirmede önemli bir rol oynamaktadır (Spence vd., 2019). Bu analiz sayesinde, araştırma Michelin 3 yıldızlı restoranların gastronomiyi sanatla nasıl birleştirdiğini, yemek yiyenleri daha derin bir düzeyde etkilemek için semiyotik ve tasarım prensiplerini nasıl kullandığını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Araştırma, 3 yıldızlı tabakların görsel ve gastronomik yönlerinin, yemek yemeyi sanatsal bir ifade biçimi olarak yeniden tanımlayan çok duyulu bir yemek deneyimi yaratmak için nasıl bir araya geldiğinin anlaşılmasına katkıda bulunacaktır.

Beyaz bir tabakta yapılandırılmış kremalı bir tatlı üzerinde bulut benzeri bir köpüğün asılı olduğu minimalist bir yiyecek kompozisyonudur (Şekil 14). Tabakta, dikkatlice yerleştirilmiş yuvarlak tatlı ve sıkılmış krema tasarımdaki yiyecek üzerinde tekrarlayan desenler oluşturmuştur. Beyaz tabak ve köpük yapısı, zarafeti ve modernliği vurgulayan soyut, organik şekiller sunmaktadır.



Şekil 14. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 1

Tabak ve yiyeceğin yapısı üç boyutlu bir etki yaratmıştır. Köpüğün yüksekliği ve hacmi, tasarımı geliştirerek bir sanat eseri formu haline getirmiştir. Kontrast, tasarım elemanlarının birbirlerini daha belirgin hale getirmesine olanak tanırken, tasarımı monotonluktan kurtararak ilgi uyandıran bir ilkedir (Bulat vd., 2014). Tabak,

köpük ve yiyeceğin beyaz tonları arasındaki kontrast, minimalist bir estetik yaratmıştır. Kompozisyon, temiz ve saf bir his uyandıran nötr tona sahip tek renkli beyaz ve tonlarında tasarlanmıştır. Negatif alan, özellikle odak noktasının etrafındaki geniş boş alanlarda baskındır. Bu boşluk, merkezdeki tasarımı vurgulamış, görüntüye sade ve modern bir his vermiştir. Köpük, hafifliğin dokusal bir gösterimini sunmuştur. Tabaktaki şekilli krema detayı pürüzsüzlüğü ile görsel yumuşaklığı sağlamıştır.

Görsel olarak denge, tasarımda görsel ağırlıkların ilişki kurmasıdır. Bu ilişki, bir düzenleme gerektirir (Çetinkaya, 2011, s. 26). Köpük ve tabaklanmış tasarım arasındaki asimetrik denge, görsel olarak ilgi çekici bir kompozisyon yaratmıştır. Sıkılmış kremadaki tekrar, ritim ve düzen katmıştır. Kremadaki tekrarlanan desenler görsel tutarlılık sağlayarak tabaktaki birliğe katkıda bulunmuştur. Tek renk tonlarındaki palet ve yumuşak dokular, tüm unsurları harmanlayarak uyum oluşturmuştur. Sıkılmış kremanın belirgin kenarları ile düzensiz, doğal köpük yapısı arasında bir kontrast vardır. Köpük kompozisyona hakimdir, konumu ve dokusu nedeniyle hemen dikkat çekmektedir. Köpüğün boyutu tabaktaki yiyecten biraz daha büyük olmasıyla kasıtlı bir orantı kullanılmıştır.

Bu görsel, sanatsal sunumu ve duysal deneyimi vurgulayarak modern gastronomiyi ima etmiştir. Beyaz renk, yüksek mutfagın inceliğini yansıtan saflığı, inceliği ve temizliği simgelemiştir. Köpük, moleküler gastronomi fikirleriyle birlikte yeniliği simgelemiştir. Kompozisyon, estetiği ön planda tutmuş, günümüzde popüler olan yemek trendlerini yansıtmıştır. Görsel, minimalizm ve duysal estetiğe odaklanarak tasarım ilkeleri ve öğelerinin uyumlu bir etkileşimini örneklendirmektedir. Kompozisyonda bütünlüğü oluşturan parçalar arasında en etkili olan baskın parçadır (Balcı ve Say, 2003; Uçuk, 2017). Doku ve kontrastın baskınlığı, avangart mutfak temasını güçlendirirken, negatif alan ve tek renkli tonlar inceliği ve netliği vurgulamıştır.

Şekil 15'te uzun ve beyaz mereng çubuklarının hassas konumlandırılması izleyicinin gözünü merkezdeki tatlıdan dışarıya doğru yönlendirerek bir kompozisyon oluşturmuştur. Tasarımda, tatlının yuvarlak tabanında ve merkezdeki büyük beyaz krema parçasında belirgin olan dairesel şekillerden yoğun bir şekilde yararlanmıştır. Bu geometrik şekiller tasarıma uyum katmıştır. Üç boyutlu tatlı, katmanlı yapısıyla formu vurgulamıştır. Krema, mereng çubukları ve tatlı tabanının hacmi derinliği

artırarak sunumu dokusal bir şekle getirmiştir. Beyaz mereng, krema ve biraz daha koyu tonlarda olan tatlı tabanı arasındaki ton farklılıkları kontrast oluşturmuştur. Renk paleti minimal şekilde ancak çarpıcı kullanılmıştır. Baskın beyaz rengi, yenilebilir yaprakların canlı sarısı ve hafif yeşil yapraklarla doğal malzemeler vurgulanarak taze ve temiz bir estetik çıkarılmıştır. Burada negatif alan etkili bir şekilde kullanılmıştır. Beyaz tabak ve radyal dokusu, tatlıyı çerçevelemiş ve tasarımın düzenli görünmesini sağlamıştır. Mereng çubukları arasındaki boşluklar, düzenlemenin açıklığını ve dengesini vurgulamıştır. Tatlının görsel dokuları; kremesi, gevrek mereng ve yumuşak yapraklar belirgin ve duyuşsal etkileşimi sağlamıştır.



Şekil 15. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 2

Kompozisyonda tatlıların merkeze yerleştirilmesiyle simetri elde edilmiştir. Tabak prezantasyonu açısından bakıldığında tekrar uygulaması, aynı ürünün tabak üzerindeki farklı bölgelere yayılması veya ürünün tabakta farklı yönlerde yerleştirilmesiyle tanımlanabilir (Uçuk, 2017, s. 72). Tabağın yayılan çizgili deseni, tatlıların dairesel formlarını tekrar ederek ve görsel akışı koruyarak ritim katmıştır. Mereng çubukları ve yapraklar gibi tekrar eden öğeler, uyum ve düzeni oluşturmuştur. Bu tekrarlar, tasarımın genel ritmini güçlendirmiştir. Tatlının bileşenlerinden olan

mereng, yapraklar ve krema arasındaki uyumlu etkileşim, birleşik bir bütünü oluşturmuştur. Tasarım, hiçbir öğenin diğerlerini bastırmamasıyla sağlanmıştır. Renkte; beyaz, sarı ve yeşil, dokuda; pürüzsüz krema ve çıtır beze kontrastı belirgindir. Bu kontrastlar, canlılığı korurken görsel ilgiyi artırmıştır. Merkezdeki krema parçası, yerleşimi, boyutu ve rengiyle dikkat çekerek odak noktası görevi görmüştür.

Dairesel şekiller bütünlüğü ve birliği sembolize ederken, mereng çubukları yapı ve düzeni ima etmiştir. Canlı sarı ve yeşil vurgular doğal tazeliği ve canlılığı çağrıştırmaktadır. Bu sembollerin etkileşimi, üst düzey mutfak sunumuyla uyumlu bir şekilde zarafet, *denge* ve incelik katmıştır. Bu görsel, *dengeli* ve görsel olarak ilgi çekici bir sunum yaratmak için tasarım öğelerini ve ilkelerini başarıyla bir araya getirmiştir.



Şekil 16. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 3

Tabakta hem küçük bezelyeler, turplar ve yenilebilir çiçekler gibi noktalar, hem de malzemelerin düzenlenmesiyle oluşturulmuş hayali çizgiler kullanılmıştır. Çizgi, tüm görsel sanat çalışmalarının temel öğesini oluşturmaktadır (Özkartal, 2009; Uçuk 2017). Tabaktaki öğelerin kavisli hizalanması akışkanlığı ve hareketi ima ederek izleyicinin bakışını kompozisyon boyunca yönlendirmiştir. Sunumda hem doğal hem

de düzensiz şekiller oluşturan sebzeler ve yapraklar kullanılmıştır. Bezelye taneleri ve küp şeklindeki öğeler gibi geometrik biçimler serbest biçimdeki düzene kontrastlık katmıştır. Bu kompozisyonda üç boyutlu tasarım kullanılmıştır. Tabaktaki öğelerin yükseklik değişimleri ve dokuların farklılıkları derinlik yaratmış ve yemeği görsel olarak ilgi çekici hale getirmiştir. Şeffaf turp dilimleri ve parlak dokudaki bezelyeler gibi malzemeler görsel odak ve vurgulama oluşturmıştır. Yeşil, mor, kırmızı ve sarı tonlarından oluşan canlı bir renk paleti, siyah tabakla keskin bir tezat oluşturmaktadır. Bu doğal renkler tazelik ve canlılık uyandırarak malzemelerin çeşitliliğine dikkat çekmiştir. Negatif alan belirgindir, malzemeler düzenli olarak ortada kümelenmiş ve tabak yüzeyinin çoğu boş bırakılmıştır. Bu çerçeveleme, merkezi düzenlemeyi vurgulamış ve bir denge hissi yaratmıştır. Tabakta, bezelye tanelerinin pürüzsüzlüğü, garnitürlerin çıtır yapısı, otların yumuşaklığı ve yapraklar zıt dokuları vurgulamıştır.

Ritmi oluşturan unsurlar, tasarımlarda belirli bir düzende yapılan tekrarlarla hareketlilik yaratır ve bu hareketlilik, ritmin oluşmasına yardımcı olur (Rosalind, 2002; Bulat vd., 2014). Bu kompozisyonda doğal bir ritim yakalamak için düzenli şekilde yerleştirilmiş öğelerle asimetrik bir denge elde edilmiştir. Yeşil bezelye, yapraklı otlar ve çiçek süslemeleri gibi tekrarlanan öğeler, karmaşık yapısına rağmen yemeğin bütünlüğünü koruyarak tutarlılık ve görsel ritim yaratmıştır. Yemek, doğal şekiller, renkler ve dokuların tutarlı birleşimiyle birlikte uyumlu hale gelmiştir. Her bir bileşen diğerlerini tamamlayarak birleşik bir görsel ve mutfak deneyimi yaratır. Öğeler merkezde gruplandırılmıştır ve bu da bir yakınlık izlenimi vermiştir. Öğelerin merkezi yerleşimi, merkezin çevresindeki negatif alan ve yemeğin canlılığı vurgulanan bir odak noktası görevi görmüştür. Turp, koyu kırmızı rengiyle görsel bir odak görevi görmüştür. Öğelerin oranları iyi dengelenmiştir ve hiçbir öğe kompozisyonu bastırmamıştır.

Organik şekiller ve doğal düzenleme, sürdürülebilirlik ve mevsimsellik temalarını çağırıştırır. Canlı renkler, tazelik fikrini güçlendirerek; yaşamı, canlılığı ve sağlığı sembolize etmiştir. Siyah tabak ve negatif alanın kullanımı, minimalist bir yaklaşımı yansıtmıştır. Bu tabak, görsel olarak çarpıcı ve anlamlı bir tasarımsal sunum yaratmak için karmaşıklığı zarafetle harmanlayıp tasarım ilkelerinin ve öğelerinin ustaca uygulandığını göstermektedir.



Şekil 17. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 4

Görsel sanatlarda nokta, farklı ritimler ve hareketlerle kompozisyon yaratımında kullanılabilmektedir. Bir geometrik şekil nokta ile başlar ve tek başına bir merkez oluşturur. Nokta, kendi başına bir yön, hareket ve doğrultu taşımamaktadır (Şen, 2018, s. 776). Yeşil sos gibi noktaların düzenlenmesi, izleyicinin gözünü kompozisyon boyunca yönlendiren odak noktaları olarak görülmektedir. Yemeğin yapısındaki kavisli çizgiler, örneğin roll kıvrımı akış ve ritim yaratmıştır. Tabakta görsel uyum sağlayan yuvarlak yeşil yapraklar ve yuvarlak mantarlar da dahil olmak üzere dairesel şekiller hakimdir. Katlanmış ve köşeleri kesilmiş roll'un üçgen formu, dairesel öğelere yapısal kontrast sağlamıştır. Kuzu göbeği mantarlarının ve süslemelerin üç boyutlu oluşu, tabağın düz formuyla tezat oluşturarak derinliği artırmıştır. Roll'un yarı saydam görünüşü süslemelerin ayrıntılarını vurgulamıştır. Yeşiller; yapraklardan ve sostan, kahverengiler; mantarlardan, beyazlar; çiçekler, roll ve tabaktan olmak üzere sınırlı bir renk paleti kullanılmıştır. Bu renk paleti doğal ve organik bir his yaratmıştır. Tabağın etrafındaki negatif alan, merkezdeki ürüne dikkat çekerek görsel netlik sağlamıştır. Nesnelerin yüzey özellikleri, dokuyu oluşturur. Doğal dokular, doğada kendiliğinden bulunan nesnelerin görsel veya dokunsal olarak hissedilen dış yüzey özellikleridir (Pazarlıoğlu Bingöl, 2018, s. 52). Pürüzsüz roll, sert

ve gözenekli mantar ile parlak çiçekler arasındaki dokusal kontrastlar görsel olarak dokusal çeşitlilik katmıştır.

Tabağın sağındaki ana öğeler, tabağın sol kenarının sadeliğini dengelemiştir. Ritim, yeşil sos noktalarının ve çiçeklerin tekrarlanmasıyla elde edilmiştir. Yeşil yaprakların, noktaların ve çiçeklerin tutarlı kullanımı, tabağın tasarımını birleştirmiştir. Doğal renkler ve organik şekiller, birleşmiş bir görsel oluşturmak için uyumlu bir şekilde çalışmıştır. Öğelerin dizilimi, örneğin çiçekler ve süslemeler, odak noktaları oluşturmuş ve izleyicinin dikkatini bu bölgeye çekmeyi sağlamıştır. Parlak yeşil süsleme ve daire şeklindeki büyük yaprak öne çıkarak izleyicinin dikkatini yemeğin en üst kısmına çekmiştir. Elemanlar dikkatlice oranlanmıştır ve hizalama düzenli bir estetik görünüm sağlamıştır.

Sunum, sadelik ve karmaşıklık arasındaki uyumu sembolize ederek doğa ve zarafet düşüncelerini çağrıştırmıştır. Yeşil süslemeler tazeliği ifade ederken, mantarların kahverengi tonları, toprakla bir bağlantı olduğunu düşündürmüştür. Minimalist beyaz arka plan saflık ve zariflik fikrini güçlendirmiş ve yemeğin bir mutfak sanatı eseri olarak görünmesini sağlamıştır. Bu tabak tasarımı, tasarım öğeleri ve ilkelerinin etkileşiminin, işlev ve biçimi harmanlayarak estetik açıdan ilgi çekici bir görsel anlatı yarattığını göstermektedir.

Balığın üzerindeki çıtır kızarmış garnitür, kompozisyona doku ve hareket katan unsurdur (Şekil 18). Sos, izleyicinin gözünü yönlendirerek yemeğin etrafında çizgiler yaratmıştır. Ana öğeler; balık, sos ve garnitür, tabağın geometrik dairesel tabanıyla kontrast oluşturarak organik, düzensiz şekiller oluşturmuştur. Balığın ve yığılmış garnitürün üç boyutlu olması, tabağa derinlik ve hacim katmıştır. Yemek, tabağın parlak beyazı, daha koyu kahverengi sos ve canlı yeşil garnitür arasında güçlü bir ton kontrastı kullanılmıştır. Bu, kompozisyona derinlik katmıştır. Kahverengiler, yeşiller, kremler gibi toprak tonlarındaki renk paleti hakimdir. Bu renkler tazelik kavramını vurgularken doğal bir his yaratmıştır. Sanatçılar, renk farklılıklarını kullanarak kişiliklerini yansıtabildiği gibi bazen de renkleri, düşüncelerini ve mesajlarını sembolik bir şekilde iletmek için bir araç olarak kullanabilmektedir. Bunun yanı sıra, renk, tüm sanat disiplinlerinde duyguların izleyiciye en etkili şekilde aktarılmasını sağlayan önemli bir yol olabilmektedir (Pazarlıoğlu, Bingöl, 2018, s. 46). Negatif alan etkili bir şekilde kullanılmıştır. Beyaz tabağın minimalist kullanımı yemeğin merkezi

yerleşimini vurgulamış ve yemeği odak noktası haline getirmiştir. Çıtır yeşillik, sosun pürüzsüz yüzeyi ve balığın dokusu arasında kontrast belirgindir.



Şekil 18. 3 Michelin Yıldızlı Restoran Tabağı – Örnek 5

Yeşilliğin yüksekliği, altındaki düz soslarla dengelenmiştir. Denge, fiziksel olarak karşıt kuvvetlerin birbirine eşit olma durumu olarak tanımlanabilmektedir. Tasarımda denge, görsel ağırlığın eşit bir şekilde dağıtılmasıdır. Denge, farklı ölçüler arasında sağlanmalıdır (Şen, 2018, s. 777). Sos ve garnitürün dairesel katmanlarında ritim görülmektedir. Sostaki dairesel desenler ve tekrarlanan yeşil tonlar görsel birlik sağlamıştır. Tüm unsurlar; garnitür, balık ve sos, uyumlu bir şekilde birlikte çalışmıştır. Balığın, garnitürün ve etrafındaki sosun yakın konumlandırılması, dikkati merkezi bütünlüğe çekmiştir. Tabandaki sosların katmanları ve garnitürün yüksekliği merkezdeki balığa dikkat çekmek için vurgulanarak tasarlanmıştır. Yemek, katmanlı öğelerin alttan üste doğal bir hiyerarşi sağlamasıyla orantılıdır.

Bu yemek, dokuların etkileşiminde ve sunumda yansıdığı gibi minimalist dengeyi sembolize etmiştir. Topraksı renkler ve organik formlar, doğayla ve tazeliikle bağlantılı olduğunu göstermektedir. Negatif alanın kullanımı ve temiz beyaz tabak, mutfak sunumunu bir sanat eserine dönüştürmüştür. Görsel tasarım, sanatı ve doğadan ilham alan unsurların uyumlu şekilde bir arada bulunmasını vurgulamıştır.

4.1.3.1. Michelin 3 Yıldızlı Restoran Tabaklarının Uzman Görüşleri ve Yorumları

Tablo 3'te Michelin 3 Yıldızlı tabak tasarımlarına yönelik yapılan analiz sonuçları geçerlilik ve güvenilirlik bağlamında alanında uzmanlar tarafından değerlendirilmiştir. Aşağıdaki tabloda uzmanların bu analizlere ilişkin görüş ve yorumları belirtilmiştir. Beş farklı örnek tabak sunumu üzerinden gerçekleştirilen değerlendirmelerde uzmanlar, tabak sunumlarının semiyotik analizlerini değerlendirmiştir. Uzmanlar, tabakların sanatsal bütünlüğüne dikkat çekerek; moleküler gastronomi, dokusal çeşitlilik ve doğal formlar gibi unsurların gastronomik estetik ile nasıl bütünleştiğini vurgulamışlardır. Uzman değerlendirmeleri, tabak tasarımlarının semiyotik analizinin tasarım ilke ve öğelerine göre yorumlanması açısından uygunluğunu ortaya koymuştur.

Tablo 3. Michelin 3 Yıldızlı restoran tabakları analiz sonuçlarının geçerlilik ve güvenilirlik açısından uzmanlar tarafından değerlendirilmesi

Örnek 1 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygunudur. Tüm italik olan yazıları düz yapalım. İtalik yazım amacının çok dışında kullanılmış, okurken akışı durduruyor.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygunudur.

	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur. Tabak kenarındaki doğal kırık kıvrımlar ve tabağın dışarıdan içeriye alçalarak derinlik kazanması yazarın analizlerine yüksek ölçüde katkı sağlamaktadır.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 1'deki görsele ilk bakışta; Moleküler gastronominin ana öğelerinden birinin tabak sunumunu şekillendirdiği görülmektedir. Beyaz bir tabak üzerinde zarif çizgilerle resmedilmiş krema ve ortasında bir kubbe şeklinde yükselen yuvarlak tatlı görüntüsünün üzerinde bulutsu bir köpük görülmektedir. Renk olarak minimalist çalışılmış bu tabakta renkler ton sür ton şeklinde kullanılmış ve tamamen sade bir görüntüdeki zarafet göze çarpmaktadır. Tabak şekli itibarıyla heykelleştirilmiş ve uzman tabak üzerinde sanatsal bir çalışma gerçekleştirmiştir. Tatlının krema dokusunu ve köpük hafifliğin dokusal gösterimidir. Moleküler gastronominin önemli ve zarif örneklerinden biri olan biri olan bu tabakta; dokusal ve yapısal olan minimal öğelerin oluşturduğu bir harmoni hakimdir.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazar analizinin tabağın minimalist tasarımını ve doğal estetiğini başarıyla yansıttığı görülmektedir. Dalgalı tabağın organik formu ve toprak tonlarının uyumu doğallığı ve zarafeti çağrıştırmaktadır. Negatif alanın bilinçli kullanımı tabağın düzenli ve zarif bir

		görünüm kazanmasını sağlamıştır. Et, köpük ve sos arasındaki dokusal kontrastlar tabağa görsel ve duyuşal bir derinlik katmıştır. Odak noktasının dikkatlice vurgulanması ve unsurlar arasındaki oranların hassas düzenlenmesi, tabağın görsel uyumunu pekiştirmiştir. Süslemelerin öğeleri birbirine bağlaması ve akışı desteklemesi, kompozisyona bütünlük kazandırmıştır. Genel olarak bu düzenleme sadeliğın ve ayrıntılara gösterilen özenin seçkin bir gastronomik deneyimle birleştiğı modern bir yaklaşımı simgelemektedir.
Örnek 2 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygun dur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygun dur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygun dur.

	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 2'deki görsele ilk bakışta; Tabacı çevreleyen mereng çubuklarından merkeze doğru bir hareket hakimdir. Mereng çubuklarının üzerindeki bitki ve çiçek yaprakları gıdanın genel yapısına renk uyumuyla canlılık katmıştır. Merkezdeki dairesel yapıdaki tatlı, dairesel formdaki tabak ile uyum yakalamış ve tatlıyı katmanlı bir yapıya ulaştırmıştır. Geometrik şekillerde katmanlanan tabaklama kendi içerisinde görsel bir uyum yakalamıştır. Beyaz tabak, beyaz tatlı ve ekru renkteki mereng çubukları; tabağın zeminindeki koyu tonlarla kontrast oluşturup görsele derinlik katmıştır. Tasarımda yer alan her öğe uyumlu ve dengeli kullanılmıştır. Görsel genel anlamda canlı dinamikler barındıran temiz ve estetik bir yapıdadır.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Tatlının düzenleme ve tasarım öğelerine dair gerçekleştirilmiş olan analiz çerçevesinde: Beyaz mereng çubuklarının dikkatlice yerleştirilmesi gözleri tatlının merkezine çekerek dinamik bir akış yaratmıştır. Dairesel şekiller ve minimal renk paleti, kompozisyona uyum ve sadelik katarken sarı ve yeşil vurgular doğal bir canlılık hissi sağlamıştır. Negatif alanın etkili kullanımı ve mereng çubukları arasındaki boşluklar sunumun düzenli ve dengeli görünmesini desteklemiştir. Pürüzsüz krema, gevrek mereng ve yumuşak yaprakların oluşturduğu dokusal kontrast görsel ve duyuşsal zenginlik katmıştır. Tatlının merkezi odak noktası olarak

		sunulması hem estetik hem de gastronomik bir denge yaratmıştır. Bu tabak tasarımı modern zarafet, incelik ve doğal tazeliği başarıyla bir araya getiren üst düzey bir mutfak deneyimini temsil etmektedir. Yazar analizinin tabak tasarımı ilkelerine dayanarak detaylı bir analiz sağladığı görülmektedir.
Örnek 3 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur. Okuma akışı için tabakların içeriklerini metinde parantez içinde belirtmek yerine Tabağın içeriği:...şeklinde belirtmen daha iyi olabilir.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 3'teki görsele ilk bakışta; Tabakta yoğun bir renk kartelası bulunmaktadır. Tabağın nötr tonlarda olması tabağın yoğun öğeler barındıran görüntüsünü gıdayı konumlandırma yoluyla hafifletilmiştir. Tek bölgede konumlandırılan gıdada hayali çizgiler hakimdir. Yemekte her

	öğenin doğal hali düzenli bir düzensizlik içinde sunulmuştur. Yemeğin orta bölümünde oluşturulan düzensiz yapı uç kısımlara doğru aynı öğelerin çapraz yerleştirilmesinden ötürü bir dengeyle dizayn edildiğini gösterir. Doğal görünümle desteklenen bu tabakta; doğal yapısalılık bitkiler kullanılarak oluşturulmuştur. Bezelye bitkisinin kabuk ve tohum kısmının iç içe gösterilmesi onu tabağın ana doğal öğesi haline getirmektedir. Yeşil, sarı, kırmızı beyaz renkler siyah tabakla yoğun bir tezat oluşturmuştur. Merkezi düzenlemeyle sunulan tabakta, nötr alanlara uygulanan minimalist müdahaleler göze çarpmaktadır. Sert ve yumuşak dokudaki ürünlerin bir arada kullanılmasıyla da zıtlık duygusuna vurgu yapılmıştır. Mevsimsel ürünler; taze ve canlı öğelerin kullanımı ve renk çeşitliliğiyle yaşamdaki dinamiklerin birleşimi şeklinde yorumlanabilir.
5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Bu tabakla ilgili yazar analizi de göz önünde bulundurulduğunda malzemelerin kavisli hizalanması ve doğal formların uyumunun kompozisyona akışkanlık ve hareket kazandırdığı söylenebilir. Siyah tabak ile canlı renklerin oluşturduğu keskin kontrast sunumun tazelik ve canlılık mesajını güçlendirmiştir. Bezelye taneleri ve turp dilimlerinin şeffaflığı, parlaklığı ve renk vurguları görsel ilgiyi artıran detaylar olarak dikkat çekmektedir. Pürüzsüz bezelyeler, çıtır garnitürler ve yumuşak otlar gibi dokusal çeşitlilik tabağa zenginlik

		katmıştır. Organik şekillerin doğal düzenlemesi mevsimsellik ve sürdürülebilirlik gibi temaları çağrıştırmaktadır. Bu tabak minimalizm ve estetik arasında başarılı bir denge kurarak hem görsel hem de anlamlı bir mutfak deneyimi sunmaktadır.
Örnek 4 	1. Uzman Görüşü: ☒	1. Uzman Yorumu: Uygundur.
	2. Uzman Görüşü: ☒	2. Uzman Yorumu: Uygundur.
	3. Uzman Görüşü: ☒	3. Uzman Yorumu: Uygundur.
	4. Uzman Görüşü: ☒	4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 4'teki görsele ilk bakışta; Beyaz renkli bir tabakta resmedilen yemeğe yin-yang benzetmesi yapılabilir. Tabagın sol kısmında kalabalık ve yoğun bir görünüm hakimken sağ tarafı bir o kadar sade ve minimalist dizayn edilmiştir. Tabaktaki dairesel yapılar dikkat

		çekmektedir. Dairesel görünümlü mantarlar, dairesel sıkılan soslar ve dairesel bitkiler kendi içlerinde bir düzen oluşturmuşlardır ve iki tarafın birbiriyle bütünleşmesine katkı sağlamışlardır. Tabağın sol kısmına konumlandırılan beyaz çiçekler sağ kısmında ağırlıklı olan beyaz görünümü desteklemektedir. Tabaklama geneline bakıldığında ayrıntıların bütünü uyumlu bir şekilde oluşturduğu görülür. Bu ayrıntıların verdiği anlamlarla birleştirilmiş öğelerle oluşturulduğundan tabak sanatsal ve yapısal anlamda bütünlüğün ve estetiğin sembolüdür.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın semiyotik analizi tabağın doğadan ilham alan zarif tasarımını ve detaylara gösterilen özeni etkili bir şekilde açıklamaktadır. Yeşil sos noktaları ve yuvarlak yapraklar tabağa ritim ve görsel bir akış kazandırarak doğal bir uyum yaratmıştır. Kuzu göbeği mantarlarının gözenekli dokusu ve roll'un pürüzsüz yüzeyi arasındaki kontrast hem görsel hem de dokunsal bir çeşitlilik sağlamıştır. Renk paletinin sınırlı ve doğal olması tabağa organik ve taze bir his verirken minimalist beyaz arka plan odak noktalarını daha belirgin hale getirmiştir. Tabağın sadelik ve karmaşıklık arasındaki dengesi zarafeti ve mutfak sanatına duyulan saygıyı yansıtmaktadır. Bu düzenleme işlevsellik ile estetik arasında mükemmel bir uyum kurarak tabağı hem görsel hem de duygusal olarak etkileyici bir deneyim haline getirmiştir.

Örnek 5



1.
Uzman
Görüşü:
☒

1. Uzman Yorumu: Uygundur.

2.
Uzman
Görüşü:
☒

2. Uzman Yorumu: Uygundur.

3.
Uzman
Görüşü:
☒

3. Uzman Yorumu: Uygundur.

4.
Uzman
Görüşü:
☒

4. Uzman Yorumu: Uygundur. Örnek 5'teki görsele ilk bakışta; Düz bir tabak zemini üzerinde, tabağın orta kısmına konumlandırılmış; zeminden yukarı doğru yükselen bir yemek kompozisyonu dikkat çekmektedir. Yemeğin tabanındaki kahverengi sosun çerçevelediği ve içerisine dökülen benzer hatlardaki yeşil sos doğal yapılar içermektedir. Katmanlı kahverengi sos toprak tonlarını; katmanlı yeşil sos ise doğayı ve ferahlığı simgeler. Bu bağlamda bakıldığında ana ürün olan balık doğadan gelen bir temelle tabaklandırılmıştır ve izleyicide bu temelde hisler uyandırır. Negatif alan

		tabaklamayı güçlendirmiş ve doğru kompozisyonu desteklemiştir. Balığın pürüzsüz dokusu ve yüzeyi temiz bir görsel etki yaratmıştır. Ana ürün olan balığın üzerinde konumlanan sebze ve garnitür tabaklamadaki renk uyumuna katkı sağlamıştır. Yükselti oluşturan sebze ve garnitürler tabaklamadaki dengeyi ve yükseltiyi orantılı bir şekilde oluşturmuştur. Bu tabak tasarımı orantılı kullanılmış ürünlerle oluşturulan doğa temelli yapısı; tabaklamadaki sanatsal dinamikle orantılı ilerleyerek görsel bir örnek teşkil etmektedir.
	5. Uzman Görüşü: ☒	5. Uzman Yorumu: Uygundur. Yazarın analizinde de belirttiği detayların tabağı anlamada oldukça önemli olduğunu söylemek mümkün. Balığın üzerindeki çıtır garnitür sunuma hareket ve dinamik bir doku katarken sosun yaratıcı kullanımı izleyicinin gözünü merkeze yönlendirmiştir. Topraksı renk paleti ve organik şekiller doğallık ve tazelik hissini güçlendirmiştir. Beyaz tabağın minimalist kullanımı yemek öğelerini öne çıkararak kompozisyona modern ve zarif bir dokunuş eklemiştir. Garnitürün yüksekliği ve sosun alt katmanları arasında kurulan hiyerarşi görsel akış ve denge sağlamıştır. Çıtır, pürüzsüz ve dokulu yüzeylerin kontrastı tabağa hem görsel hem de dokusal bir çeşitlilik katmıştır. Bu tasarım sadelik ve detaylı işçiliğin mükemmel bir dengesiyle mutfak sanatının yaratıcı bir yansımasıdır. Doğadan ilham alan öğelerle bir araya gelen minimalist yaklaşım

		tabağı hem estetik hem de duyusal bir deneyime dönüştürmüştür.
--	--	--



SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi kavramı, yemek deneyimleri yaratmak için sanat, tasarım, yaratıcılık ve mutfak bilimini bir araya getirerek çok disiplinli bir alan olarak gelişmiştir. Gastronominin tarihsel süreci incelendiğinde kültürel değişim, ekonomik gelişim ve teknolojik ilerlemelerle şekillenen dinamik bir alan olduğu gözlemlenmiştir. Antik mutfak geleneklerinden, çağdaş Michelin yıldızlı yemek tasarımlarına kadar gastronomi, insan yaratıcılığının ve kimliğinin bir ifadesi olarak gelişmeye devam etmektedir.

Gastronomi ve sanat arasındaki bağlantı, yemeğin yalnızca bir besin olmaktan çıkıp aynı zamanda yaratıcı bir ifade aracı olduğunu da göstermiştir. Şefler, duyuları harekete geçiren, bir hikayesi olan ve görsel olarak ilgi çekici tabaklar hazırlamak için nokta/çizgi, şekil, form, ton, renk, boşluk, doku, denge/ritim, tekrar, armoni, yakınlık, kontrast, vurgu, ölçü/oran/hiza gibi tasarım prensiplerinden yararlanmışlardır. Michelin yıldızlı restoranlarında yalnızca teknik mutfak mükemmelliğini değil aynı zamanda sanatsal yaratıcılığı da vurgulamış ve tabak tasarımı, şefin vizyonunu müşteriye iletmede önemli bir rol oynamıştır. Temel tasarım prensiplerinin entegrasyonu, tabak sunumunu önemli ölçüde iyileştirmiş ve bu da yemek yiyenin tat ve kalite algısını etkilemiştir. Bu sanatsal yaklaşım, yemek deneyimlerini yükseltecek ve benzersiz olmasını sağlayacaktır.

Gastronomi, insan yaratıcılığının sınırsız potansiyelinden beslenebilmektedir. Sanat, bilim ve kültür arasındaki boşluğu kapatarak yenilikle birlikte güçlü bir ortam sağlamaktadır. Bu araştırma, gastronominin çok yönlü tarafını; tarihsel evrimini, disiplinler arası ilişkilerini, sanat ve tasarım ile olan bağlantısını kapsayacak şekilde incelenmiştir. Çalışma, gastronominin yemek pişirme ve tüketme eyleminden çok daha fazlası olduğunu ortaya koymuştur.

Gastronomi ve tasarım arasındaki ilişki, modern mutfak uygulamalarında estetik, işlevsellik ve inovasyonun önemini vurgulamıştır. Özellikle tabak sunumu, görsel çekicilik elde etmek için temel tasarım prensiplerinin uygulandığı bir alan olarak ortaya çıkmıştır. Michelin yıldızlı tabakların analizi, bu prensiplerin estetik, duyuşsal ve kavramsal olarak derin anlamlı yemekler yaratmak için kullanıldığını göstermiştir.

Michelin yıldızlı restoranlarının incelenmesi, gastronomi alanında mükemmelliğin ölçütü olarak bir sembol olmuştur. Michelin yıldızlı tabakları incelendiğinde bir yıldızlı restoran tabaklarından üç yıldızlı tabaklara kadar şeflerin mutfak sanatının sınırlarını zorladığı gözlemlenmiştir. Bulgular, Michelin yıldızlı tabakların başarısının teknikte olan beceriyi sanatsal bir şekilde birleştirme ve yemeği yiyenlere benzersiz, unutulmaz bir deneyim sunma becerisinde olduğunu göstermektedir. İncelenen tabaklara bakıldığında her biri tasarımın ilke ve öğelerine uygun şekilde tasarlandığı görülmektedir. İncelenen tabaklarda, tasarım prensiplerine karşı düzenlenmiş olumsuz herhangi bir unsur bulunamamıştır. Michelin yıldızlı tabakların analizi, görsel olarak uyumlu sunumlar oluşturmak için temel tasarım prensiplerine güçlü bir şekilde güvenildiğini ortaya koymaktadır.

Bu araştırma için belirlenen öneriler şu şekildedir:

- Tabak sunumlarını yükseltmek, estetik çekiciliği arttırmak ve lezzetli yemek oluşturmak için şefler, tasarımcılar ve görsel sanatçılar arasındaki disiplinler arası iş birliği kurulmalıdır.
- Gastronomik oluşumlara yenilikçi fikirleri dahil etmek için sanat ve tasarımdaki trendleri düzenli olarak incelenmelidir.
- Yemek deneyimleri yaratmak için tabak sunumlarında hikayeler oluşturulabilir.
- Yemek sunumuna ve tabak tasarımına daha mantıklı çerçevede bakılabilmesi ve geliştirilebilmesi için önlisans, lisans, eğitim kursu gibi mutfak eğitim programlarına sanat ve tasarım konularının öğretilmesi ve müfredatının oluşturulması gerekmektedir.
- Gastronomi ya da aşçılık öğrencilerine temel tasarım bilgisi öğrenme olanağı tanınmalıdır ve öğretiler sonucunda uygulamalı olarak tabak tasarımı yapılmalıdır.
- Şefler, temel tasarım bilgisi öğrenerek kendini geliştirmelidir.
- Şefler, göz alıcı bir tabak elde etmek için birden fazla tabak düzenini çizip test ederek tekrarlamalı ve tasarım uygulamalarını benimsemelidir.

KAYNAKÇA

- Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(1), 19-35. <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>
- Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51 (zel Sayı 1), 395-407. <https://doi.org/10.30794/pausbed.1116878>
- Atmaca, A. E. (2014). *Temel Tasarım*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Atsız, O., Cifci, H., Cifci, I., Gok, I., (2021). Insights into the Art of Plating in Gastronomy: A Content Analysis of Master Chefs' Perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, Volume 21, Issue 2, in 2023, 238-263
- Balaban Varol, E., & Varol, A. (2023). Temel Sanat Eğitimi Dersi ğrenim ıktılarının Temel Tasarım İlkeleri Bağlamında Analizi. *rae*, 16(96), 1-16. <https://doi.org/10.29228/JASSS.72128>
- Barham, P., Skibsted, L.H., Bredie, W.L.P., et al. (2010). "Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline." *Chemical Reviews* 110, no. 42313-2365.
- Becker, H. S. (2013). Quelques implications de l'quation Art = Travail pour la sociologie de l'art. *Dcouvrir Perre*, (1), 117-126. <https://doi.org/10.3917/dec.perre.2013.01.0117>
- Bilge, F. A., abi, A., & şahin, İ. (2021). Gastronomi Turizminde Michelin Rehberi Etkisinin Gastronomi ğrencilerince Bilinirliği. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6, 1-15.
- Bittman, M. (2015). *A Bone to Pick: The Good and Bad News About Food, with Wisdom and Advice on Diets, Food Safety, GMOs, Farming, and More*. New York, NY: Clarkson Potter.
- Bottero, J. (2004). *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*. (T.L. Fagan, Trans.). University of Chicago Press.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Brillat-Savarin, J.-A. (2004). *The Physiology of Taste: Or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Translated by M.F.K. Fisher. North Point Press. <https://books.google.com.tr/books?id=1Rtjl7TQYyEC&printsec=frontcover&hl=tr#v=onepage&q&f=false> (Erişim: 15 Ekim 2024)
- Capdevila, I., Cohendet, P., & Simon, L. (2015). Establishing New Codes for Creativity through Haute Cuisine: The Case of Ferran Adrià and elBulli. *Technology Innovation Management Review*, 5(7), 25-34.

- Chandler, D. (2022). *Semiotics: The Basics* (5th ed.). Routledge.
- Cheng, F. (2016). *Branding design: Principles and practices for building a strong brand identity*. Wiley.
- Clark G., Crul M., Kosoris J., Hong L.N., (2009). Design for Sustainability: Current Trends in Sustainable Product Design and Developmen. *Sustainability*, 1(3), 409-424. <https://doi.org/10.3390/su1030409>
- Costa A.I.A., Dekker M., Jongen W.M.F., (2004). An overview of means-end theory: potential application in consumer-oriented food product design. *Trends in Food Science & Technology*, 15(7), 324–333.
- Çetinkaya, Ç. (2011). Tasarım ve Kavram İlişkisinin İç Mimarlık Temel Tasarım Eğitimi Kapsamındaki Yeri: Farklı İki Üniversite Örneği Üzerinden Temel Tasarım Eğitimi Üzerine Bir Araştırma. Hacettepe Üniversitesi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi
- Çirkin, N. U. (2022). Seramik Sanatı ve Gastronomi Disiplini İlişkisi. In P. Ügümü Aktaş, Ö. Mecek Çevik, & N. Çetin (Eds.), *Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi 2022 Tam Metin Bildiriler Kitabı* (83-104). Paradigma Akademi.
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. New York: Routledge
- Daries N., Cristobal-Fransi E., Gene-Moreno J., (2021). Michelin stars shine brightly, but are they profitable? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100352. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100352>
- De Solier, I. (2013). Food and the cultural politics of gastronomy: Fusion cuisine in the age of globalization. In J. Forrester (Ed.), *Globalization and the Food System*, 214-230. New York: Routledge.
- Deroy O., Fiszman B., Michel C., Spence C., (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. *Flavour*, 3(6). <https://doi.org/10.1186/s13411-014-0020-5>
- Deroy O., Michel C., Fiszman B., Spence C., (2014). The plating manifesto (II): the art and science of plating. *Flavour*, 3(4). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-4>
- Devlin, K. (2015). The Myth That Will Not Go Away: The Golden Ratio. Retrieved from Stanford University Mathematics Department
- DeWitt, D. (2008). Leonardo da Vinci'nin Sofrası. Oğlak Yayıncılık
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, (Yüksek Lisans Tezi).

- Doğan, M., & Özdemir, K. (2022). Investigation of the effect of spice on gastronomy history and culture. *İzlek Akademik Dergi (Izlek Academical Journal)*, 5(2), 27-41.
- Donkin, C., Tran, S. C., & Nosofsky, R. M. (2020). Proximity and similarity effects in perceptual grouping: Evidence from the attraction effect. *PLOS ONE*, 15(6), e0234285. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0234285>
- Duyan, E. (2023). Semiotic Approaches in Visual Communication. *Journal of Design Studies*, 14(2), 45-59.
- Elo, S., & Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1), 107-115. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2648.2007.04569.x>
- Escoffier School of Culinary Arts. (2024). Escoffier School of Culinary Arts: Programs and Offerings. Escoffier School of Culinary Arts.
- Ercan, M.O., Erdoğan, T., Kaya, S. (2024). Plate design and Presentation in Michelin-Starred Restaurants: The Case of Istanbul. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 336-346. <https://doi.org/10.33083/joghat.2024.404>
- Evans, P., & Thomas, M. (2013). Exploring the Elements of Design. Cengage Learning.
- Fagliari, J. R., Oliveira Jr., R. S., & Constantin, J. (2005). Impact of sublethal doses of 2,4-D, simulating drift, on tomato yield. *Journal of Environmental Science and Health, Part B*, 40(1), 201-206.
- Ferguson, P. (2004). Michelin Chefs and the Rise of Nouvelle Cuisine. In *The Nouvelle Cuisine Movement*, 637-652. Routledge.
- Fernández-Armesto, F. (2007). Yemek İçin Yaşamak: Yiyeceklerle Dünya Tarihi (E. Akhan, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3-4), 528-548. <https://doi.org/10.1177/0539018411413963>
- Gatto, J. A., Selleck, J., & Porter, A. W. (2011). Exploring visual design: The elements and principles. Kaye Passmor (Ed.).
- Gastronomos. (2023). Nouvelle Cuisine: The Revolution of French Gastronomy. <https://gastronomos.fr/en/nouvelle-cuisine-the-revolution-of-french-gastronomy> (Erişim tarihi: 22.10.2024)
- Getz, D. (2019). Wine and food events: Experiences and impacts. In *Wine tourism destination management and marketing*, 143-164. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-00437-8_11

- Gezer, Ü. (2019). Çağdaş sanat ve tasarım eğitiminde görsel tasarım öğeleri ve ilkeleri. *ulakbilge*, 40, 595-614. DOI: 10.7816/ulakbilge-07-40-02.
- Gillespie, M. (2011). The rise of fusion cuisine: The blending of culinary traditions in the 21st century. *Journal of Gastronomy and Culinary Arts*, 9(2), 56-63.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B. S., Scalvedi, L., Contel, M., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference*, 21(2), 225-233. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. Oğlak Yayıncılık.
- Hara, K. (2010). Designing design. Lars Müller Publishers.
- Hegarty J.A., O'Mahony, G.B., (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Hennessey, B. A., & Amabile, T. M. (2009). Creativity. *Annual Review of Psychology*, 61, 569-598.
- Herring, M. (2013). Color Theory: An essential guide to color-from basic principles to practical applications. Laurence King Publishing. ISBN: 978-1856698274.
- Horng, J. S., & Hu, B. (2009). Culinary creativity in the food service industry. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(3), 376-395.
- Houghton, J. (2009). "Molecular Gastronomy and the Fusion of Science and Cooking." *Trends in Food Science & Technology*, 20(8), 364-372.
- Hsieh, H. F., & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277-1288.
- Işkın, M. (2022). Tarihi Hafızayı Yenilemek: Gastronomi Tarihi Bağlamında Bir Araştırma. *Journal of New Tourism Trends (JOINNTT)*, 3(1), 60-69.
- Janer, Z. (2007). "(In)edible Nature: New World Food and Coloniality."
- Johnson, R. B., Onwuegbuzie, A. J., & Turner, L. A. (2005). Toward a definition of mixed methods research. *Journal of Mixed Methods Research*, 1(2), 112-133.
- Kaçan, U. (2022). Modern Mutfak (Nouvelle Cuisine) Anlayışının Gabriel Tarde'nin Sosyal Taklit Teorisi ve İletişim Bağlamında Analizi. *Sakarya İletişim Dergisi*, 2(2), Güz 2022, 2791-6464.
- Kemp, M. (2012). The Elements of Design. Allworth Press. ISBN: 9781581158741.
- Kiple, K. F. (2000). The Cambridge World History of Food. Columbia University Press.

- Klein, L. (2002). The Terroir of Food Writing: Gender and Genre in M.F.K. Fisher's Translation of Brillat-Savarin's The Physiology of Taste. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 2(4), 24-35.
- Klosse, P. (2014). The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor of Foods and Beverages. CRC Press.
- Koczanowicz, D., Kwapisz, A.(2022). Critical food design: Between utility and values.
- Kress, G., & Van Leeuwen, T. (2022). Reading Images: The Grammar of Visual Design. Routledge.
- Krippendorff, K. (2018). Content Analysis: An Introduction to Its Methodology. SAGE Publications.
- Kristeller, J. L., & Wolever, R. Q. (2011). "Mindfulness-Based Eating Awareness Training for Treating Binge Eating Disorder." *Mindfulness*.
- Kumar, N., & Naaz, S. (2023). Comparative study of ethanol production from sodium hydroxide pretreated rice straw residue using *Saccharomyces cerevisiae* and *Kluyveromyces marxianus*. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 195(1), 1-15. <https://doi.org/10.1007/s12010-022-03947-0>
- Kurti, N. (2005). Molecular gastronomy: Exploring the science of food. *The Physics of Cooking*, 2(3), 214-220.
- Kurti, N., & This, H. (2006). Molecular gastronomy: A scientific exploration of culinary art. *Nature of Cooking*, 7(1), 45-53.
- Landgraf A., Michel C., Neuhauser M., Spence C., Woods A. T., (2015). Rotating plates: Online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food.. *Food Quality and Preference*, 44, 194-202. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2015.03.005>
- Lane C., (2015). The Michelin-Starred Restaurant Sector as a Cultural Industry, Food, Culture & Society
- Lane, C. (2010). The Michelin Guide and the Making of Culinary Culture. *Sociology*, 44(4), 789-805.
- Lemonnier, N. (2004). Consumer skills contribute to maintaining and diffusing heritage: The case of raw ham in Italy, France and Spain. *Anthropology of Food*, (3). <https://doi.org/10.4000/aof.6847>
- Lemonnier, P. (2004). Gastronomy and Its Social Construction. *Sociological Studies in Food Culture*.
- Leonardi, C. (2010). The Art of Food Plating. *Gastronomic Journal*, 3(1), 45-58.

- Lewis-Williams, D. (2004). Constructing a cosmos: architecture, power and domestication at Çatalhöyük. *Journal of Social Archaeology*, 4(1), 28-59
- Lidwell, W., Holden, K., & Butler, J. (2010). Universal Principles of Design: 125 Ways to Enhance Usability, Influence Perception, Increase Appeal, Make Better Design Decisions, and Teach Through Design (Revised and Updated). Quarto Publishing Group. ISBN: 978-1-59253-587-3. [https://books.google.com.tr/books?hl=tr&lr=&id=3RFyaF7jCZsC&oi=fnd&pg=PA3&dq=Lidwell,+Holden+ve+Butler+\(2010\)&ots=x9NZazu2Fn&sig=3I8nNhSc_T12qyD0G94lgsuGyiw&redir_esc=y#v=onepage&q=Lidwell%20%20Holden%20ve%20Butler%20\(2010\)&f=false](https://books.google.com.tr/books?hl=tr&lr=&id=3RFyaF7jCZsC&oi=fnd&pg=PA3&dq=Lidwell,+Holden+ve+Butler+(2010)&ots=x9NZazu2Fn&sig=3I8nNhSc_T12qyD0G94lgsuGyiw&redir_esc=y#v=onepage&q=Lidwell%20%20Holden%20ve%20Butler%20(2010)&f=false)
- Liu, Y., & Jang, S. C. (2009). Perceptions of Chinese restaurants in the U.S.: What affects customer satisfaction and behavioral intentions? *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 338-348. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.10.008>
- Lopez-Alt, J. K. (2015). *The Food Lab: Better Home Cooking Through Science*. W. W. Norton & Company.
- Lupton, E. (2010). *Graphic Design: The New Basics*. Princeton Architectural Press.
- Madeira A., Mendes A.S., Ottenbacher M.C., Palrao T., (2021). The culinary creative process of Michelin Star chefs. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 258–276.
- Manola, M., & Koufadakis, S. X. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A literature review. *SPOUDAI - Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. New York: Scribner.
- McIlroy, A. (2015). Cooking, creativity, and culture: An analysis of the meaning of cooking. *First Class: A Journal of First-Year Composition*, Volume 2016, Fall 2015, Article 5.
- Michel C., Spence C., Woods A.T., Velasco C., (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5-6, 10-16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(1), 7. DOI: 10.1186/2044-7248-3-7
- Michelin Bir Yıldızlı Dolomieu Restoranı. (2024, 12 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/trentino-alto-adige/madonna-di-campiglio/restaurant/dolomieu>
- Michelin Bir Yıldızlı Jan Restoranı. (2024, 12 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/provence-alpes-cote-dazur/nice/restaurant/jan>

- Michelin Bir Yıldızlı La Vallée Verte Restoranı. (2024, 12 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/hessen/herleshausen/restaurant/la-vallee-verte>
- Michelin Bir Yıldızlı Lauberge de Plaisance Sakurai Restoranı. (2024, 12 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/nara-region/nara/restaurant/l-auberge-de-plaisance-sakurai>
- Michelin Bir Yıldızlı Neolokal Restoranı. (2024, 10 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/istanbul-province/istanbul/restaurant/neolokal>
- Michelin İki Yıldızlı Aan de Poel Restoranı. (2024, 13 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/noord-holland/amstelveen/restaurant/aan-de-poel>
- Michelin İki Yıldızlı Ikarus Restoranı. (2024, 15 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/salzburg-region/salzburg/restaurant/ikarus>
- Michelin İki Yıldızlı Milka Restoranı. (2024, 12 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/upper-carniola/kranjska-gora/restaurant/milka>
- Michelin İki Yıldızlı Stucki - Tanja Grandits Restoranı. (2024, 14 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/basel-stadt/basel/restaurant/stucki-tanja-grandits>
- Michelin İki Yıldızlı Turk Fatih Tutak Restoranı. (2024, 14 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/istanbul-province/istanbul/restaurant/turk-fatih-tutak>
- Michelin Rehberi Resmi Web Sayfası. (2024, 6 Nisan.). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en>
- Michelin Üç Yıldızlı Boury Restoranı. (2024, 20 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/west-vlaanderen/roeselare/restaurant/boury>
- Michelin Üç Yıldızlı El Celler de Can Roca Restoranı. (2024, 20 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/catalunya/girona/restaurant/el-celler-de-can-roca>
- Michelin Üç Yıldızlı Gordon Ramsay Restoranı. (2024, 21 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/greater-london/london/restaurant/restaurant-gordon-ramsay>
- Michelin Üç Yıldızlı SingleThread Restoranı. (2024, 20 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/california/healdsburg/restaurant/singlethread>
- Michelin Üç Yıldızlı Tairroir Restoranı. (2024, 20 Ekim). Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/en/taipei-region/taipei/restaurant/tairroir>

- Michelin Yıldızı Nedir? (2024, 10 Kasım). Erişim adresi: https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/what-is-a-michelin-star-tr?utm_source
- Miller, C., & Deutsch, J. (2009). *Food Styling and Design: Principles and Practices*. Fairchild Books.
- Montanari, A., & Staniscia, B. (2009). Culinary Tourism and Local Development. *European Planning Studies*, 17(10), 1463-1483. <https://doi.org/10.1080/09654310903141656>
- Myhrvold, N. (2011). The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica*, 11(1), 13-23.
- Neuendorf, K. A. (2017). *The content analysis guidebook* (2nd ed.). Sage Publications.
- Norman, D. A. (2013). *The design of everyday things: Revised and expanded edition*. Basic Books.
- Novero, C. (2010). *Antidiets of the Avant-Garde: From Futurist Cooking to Eat Art*. University of Minnesota Press.
- Ottenbacher, M. & Harrington R.J (2007), The Culinary Innovation Process: A Study of Michelin-Starred Chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5:4, 9-35
- Özdemir, G., & Dülger Altınır, D. (2019). *Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme* [An Examination of the Gastronomic Terms and Gastronomic Tourism]. *Erzincan University Journal of Social Sciences Institute*, 12(1), 1-14.
- Özkan, Z. C. (2008). *Temel Tasarım Eğitimi ve Dijital Ortam*. Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Gazi Üniversitesi, Ankara
- Öznülür, A. (2024). Sanatsal İfade Biçimlerinde Modern'den Postmodern'e Dönüşümün Temel Taşları; İki Devrim İki Yöntem Çözümlemesi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(2). E-ISSN: 2148-9289.
- Palmer, S. E., Schloss, K. B., & Sammartino, J. (2013). Visual Aesthetics and Human Preference. *Psychological Science*, 24(11), 1947-1957.
- Pazarlıoğlu Bingöl, M. (2018). Hacmin Odağında Temel Tasarım Uygulamaları. *Akdeniz Sanat*, 12(22), 39-62. <https://doi.org/10.25092/akdenizsanat.437185>
- Peterson, J. (2019). *Plating and Presentation: Visual Strategies for the Culinary Arts*. Cengage Learning.
- Piqueras-Fiszman, B., Harrar, V., Alcaide, J., & Spence, C. (2011). Does the weight of the dish influence our perception of food? *Food Quality and Preference*, 22(8), 753-756. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.05.009>

- Poynor, R. (2006). *No More Rules: Graphic Design and Postmodernism*. Yale University Press.
- Pullman, M., & Gross, M. A. (2004). Ability of experience design elements to elicit emotions and loyalty behaviors. *Decision Sciences*, 35(3), 551-578. <https://doi.org/10.1111/j.0011-7315.2004.02611.x>
- Rao, A., Monin, P., & Durand, R. (2003). New chefs as creators: Innovation and tradition in French haute cuisine. *International Journal of Hospitality Management*, 22(4), 345-360.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2015). "Innovation and Molecular Gastronomy in Culinary Arts." *International Journal of Gastronomy*, 23(1), 58-72.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption? In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (pp. 3-20). Routledge.
- Robinson, M., & Beesley, A. (2010). Culinary arts and the artistry of food preparation: The role of creativity in cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 67-74.
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Rojek, C. (2012). Gastronomy and its global connections: A study of the fusion cuisine phenomenon. *Cultural Studies Review*, 18(4), 130-142.
- Rose, Gillian. (2016). Chapter 6: Visual methodologies: an introduction to researching with visual materials (106-146). SAGE Publications, London
- Rozin, P. (2002). "The Process of Food Choice: Psychological and Cultural Perspectives." *Handbook of Eating and Drinking*.
- Samancı Aydın, M. (2019). *Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat*, Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Resim Anasanat Dalı, Yayınlanmış Sanatta Yeterlilik Tezi
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Santamarina, A. (2020). The importance of identity in today's chefs: Mugaritz and popular culture. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100203. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100756>
- Santich, B. (2004). What is Gastronomy?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(3), 3-10.

- Sarı, Engin. (2018). Sanat Olgusunun Tarihsel Süreçte Değişen Tanımı, İşlevi ve Değeri Üzerine. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, XLV(2), 131-154.
- Sipahi S., Yılmaz H., (2017). An Evaluation on the Relation between Gastronomy and Art: The Case of Ferran Adria. *International Journal of Arts & Sciences*, 10(2), 1-11.
- Smith, A. (2021). The Role of Proportion in Contemporary Art and Design. *Design Theory Journal*, 22(1), 45-59.
- Smith, A., & Jones, B. (2023). The Role of Contrast in Visual Design and Communication. *Journal of Design Principles*, 45(2), 123-135.
- Spence C., (2019). Reading the plate. . *Food Quality and Preference*, 73, 1-10.
- Spence C., Fraemohs P., Michel C., Velasco C., (2015). Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context. *Appetite*, 90, 45-50. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.02.030>
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining. Wiley-Blackwell.
- Spence, C., Velasco, C., & Knöferle, K. (2019). Aesthetic plating: Designing foods to please the eye. *Flavour and Fragrance Journal*, 34(3), 139-148.
- Şahan, M. (2022). A discipline examining the role of senses in flavor perception: Neurogastronomy. *Journal of Tourism Research Institute*, 3(2), 159-166. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Şen, E. (2018). Tasarım ilke ve öğelerinin minyatürde kullanımı. *İDİL Sanat ve Tasarım Dergisi*, 7(46), 775-784. DOI: 10.7816/idil-07-46-15
- Taylor, M., Nguyen, H., & Lee, K. (2023). Flow and movement in plating design: A multidisciplinary approach. *International Journal of Food and Design*, 6(2), 89-102.
- Taylor, R. (2019). "Creativity and Technique in Michelin-Starred Kitchens." *Gastronomic Innovation Quarterly*, 8(2), 23-35.
- Telfer, A. (2016). Fusion cuisine and culinary innovation in contemporary dining. *Gastronomy Today*, 11(3), 204-217.
- Telfer, E. (2002). Food and Philosophy: The Gastronomic Arts. Routledge.
- The Culinary Pro. (2024, 24 Mart). Tabak prezentasyonu. Erişim adresi: <https://www.theculinarypro.com/plate-presentations>
- This, H. (2005). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. Columbia University Press.

- This, H. (2008). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. Columbia University Press.
- Tomita, K. (2015). Principles and elements of visual design: A review of the literature on visual design studies of instructional materials. *Educational Technology Research and Development*, 63(2), 207-226.
- Tutar, H. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik: Bir Model nerisi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(zel Sayı 2).
- Ulat, M., Bulat, S., Aydın, B. (2014). Form ve Kompozisyon. *Asos Journal- The Journal of Academic Social Science*, 478-488.
- Uçuk, C. (2017). Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Arayışları. Gaziantep Üniversitesi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi
- Vega, L., & van der Meer, R. (2015). The science behind molecular gastronomy: Techniques and applications in culinary arts. *Food Science Journal*, 3(2), 105-119.
- Wong, W. (1993). *Principles of Two-Dimensional Design*. John Wiley & Sons, Inc.
- Worsley, A. (2015). *Cultural Influences on Culinary Innovation*.
- Wynn, T., & Coolidge, F. L. (2012). The role of the human mind in the evolution of culture. *Journal of Cognitive Anthropology*, 15(3), 197-215.
- Yıkmaş, S., Trkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslane, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101363. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>
- Yıldız, S. (2017). Sosyal Bilimlerde rnekleme Sorunu: Nicel ve Nitel Paradigmalarından rnekleme Kuramına Bütüncül Bir Bakış. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11), 421-442.
- Yılmaz, M. (2017). *Sanat ve Gastronomi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Zampollo, F. (2016). Welcome to Food Design. *International Journal of Food Design*, 1(1), 3-9. https://doi.org/10.1386/ijfd.1.1.3_2
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2011). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, 22(8), 734-741.